



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания КК"
Заренко М.С.

Технологическая карта №105

Наименование блюда: МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯ).

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1прц.		1порц.	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Масло сладко-сливочное не соленое (72,5%)	11	10	11	10
		16	15	16	15

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
66,1	0,05	8,25	0,08
99,1	0,07	12,3	0,012

В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0	0	0,59	0,1	1,2	1,9	0	0,02
0	0	0,88	0,15	1,8	2,8	0	0,03

Технология приготовления: Используется для приготовлений бутербродов, сэндвичей, заправки блюд и их приготовления и оформления.

Требования к качеству: Консистенция твердая. Масса однородная, светло- жёлтого цвета. Вкус и запах сливочного масла.

Температура подачи: 14⁰С.

Срок реализации: Не более одного часов с момента нарезки..

Заведующий производством: _____



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Царенко М.С.

Технологическая карта №147

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 л.		С 12 и старше	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Макароны	10	10	10	10
2	Картофель до 01.09. - 20%	90	75	90	75
	с 01.09 - 31.10 -25%	93,8	75	93,8	75
	с 01.11 -31.12 -30%	97,5	75	97,5	75
	с 01.01 – 28,29.02 –35%	101,25	75	101,25	75
	с 01.03 - 40%	105	75	105	75
3	Морковь	12,5	10	12,5	10
4	Лук репчатый	12	10	12	10
5	Масло растительное	2,5	2,5	2,5	2,5
6	Бульон или вода	175	175	175	175
	Вес готового блюда		250		250

Химический состав,

витамины и микроэлементы

На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
111,25	2,7	2,85	18,8

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,1	8,2	0	1,37	15,2	63,5	24	0,92

Технология приготовления: В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук, и варят 10-15 мин. Затем добавляют макаронные изделия и варят ещё 15 мин. Макароны закладывают до овощей, лапшу (макароны) одновременно с картофелем. Можно макаронные изделия отваривать отдельно до полуготовности, тогда бульон будет прозрачней.

Требования к качеству: Картофель и овощи нарезаны кубиками. Макаронные изделия сохранили форму. Вкус, аромат без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается небольшое помутнение

Температура подачи: 75С. **Срок реализации:** не более двух трёх с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологические карты № 443

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Сметана(15%)	30	30	40	40
мука пшеничная	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное (72,5%)	1,5	1,5	2	2
Выход:		30		40

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
69,18	0,92	6,37	2,02	0,01	0,04	0,036	0,12	25,5	17	2,9	0,06
92,24	1,23	8,5	2,7	0,013	0,06	0,048	0,16	33,9	22,6	3,8	0,08

Технология приготовления: Подсушенную муку на сковородке смешивают с маслом с небольшим количеством сметаны, смесь разводят горячей сметаной, добавляют йодированную соль, варят 3 мин., процеживают и доводят до кипения еще раз.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция густой сметаны, цвет белый, вкус кисловатый, запах приятный.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №131

Наименование блюда: СВЕКОЛЬНИК.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Свекла	80	64	80	64
2	Картофель до 01.09. - 20%	51,6	43	51,6	43
3	с 01.09 - 31.10 -25%	53,75	43	53,75	43
4	с 01.11 -31.12 -30%	55,9	43	55,9	43
5	с 01.01 – 28,29.02 –35%	58,05	43	58,05	43
6	с 01.03 - 40%	60,2	43	60,2	43
7	Томатная паста	3,25	3,25	3,25	3,25
8	Масло сливочное	5	5	5	5
9	Лук репчатый	13,5	11,25	13,5	11,25
10	морковь	12,5	10	12,5	10
11	Бульон или вода	200	200	200	200
12	Сахар	2	2	2	2
13	сметана	2,5	2,5	2,5	2,5
	Вес готового блюда		250		250

Химический состав,

витамины и микроэлементы
на 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
97	2,18	4,45	12,02

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,06	9,2	0,2	0,25	277	160	31	1,52

Технология приготовления: Свеклу моют, отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают: картофель - брусочками, морковь - соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 мин, затем кладут свеклу и за 3-5 мин до готовности вводят соль. В конце варки в суп кладут сметану и доводят до кипения. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень (1 г.).

Органолептические показатели качества Внешний вид - на поверхности жидкой части блески жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет - жидкой части - темно-малиновый, овощей свойственный. Консистенция - овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах - свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус - характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части - сладковатый. Луццены горох перебрать, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа, заложить в

кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезанные ломтиками и пассерованные со сливочным маслом морковь и репчатый лук, соль. В готовый суп положить зелень и довести до кипения.

Требования к качеству: Картофель и овощи нарезаны кубиками. Картофель может быть частично разварен, часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Вкус и запах варёного гороха и пассерованных овощей. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Температура подачи: 75С. **Срок реализации:** не более двух часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №340

Наименование блюда: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Треска* или Минтай*	89,8	77,9	98	85
	Минтай*	88,92	78	97	85
	Масса готовой рыбы :		64,2		70
2	картофель	147,6	107,25**	161	117**
3	Масло сливочное	5,9	5,9	6,5	6,5
4	сухари	2,7	2,7	3	3
5	Соус белый на рыбном бульоне	73,33	73,33	80	80
6	Соль йодированная	1	1	1	1
	Всего:		1/220		1/240

*нормы закладки даны на минтай, потрошённый обезглавленный.

**Масса отварного очищенного картофеля.

Примечание: При поступлении новых видов пищевых продуктов, нормы отходов и потерь при технологической обработке определяются при помощи сборников технических нормативов или дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок.

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
215,42	14,60	8,16	20,80
235	16	8,9	22,7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,15	8,06	0,04	0,91	40,30	344,60	45,80	1,46
0,17	8,8	0,05	1	44	376	50	1,6

Технология приготовления: Порционные куски сырой рыбы, нарезают под углом в 30°, из филе с кожей без костей, посыпают йодированной солью, и кладут кожей вниз в смазанную маслом (2г. от нормы) сковороду кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне или воде) соусом, поливают сливочным маслом посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250градусов в течении 30-40 минут.

Требования к качеству: На поверхности изделия золотистая корочка. Блюдо сочное, рыба и гарнир белого цвета, не пригоревшие, не присохшие. Вкус и запах соответствует виду рыбы. Не допустимы посторонние запахи и привкусы.

Температура подачи: 65°С. **Срок реализации:** не более трёх часов с момента приготовления.



Технологическая карта №134

Наименование блюда: РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Картофель до 01.09. - 20%	90	75	90	75
2	с 01.09 - 31.10 -25%	93,75	75	93,75	75
3	с 01.11 -31.12 -30%	97,5	75	97,5	75
4	с 01.01 – 28,29.02 –35%	101,25	75	101,25	75
5	с 01.03 - 40%	105	75	105	75
6	Морковь	12,5	10	12,5	10
7	Лук репчатый	6	5	6	5
8	Огурцы соленые	16,7	15	16,7	15
9	Крупа : рисовая,пшеничная,овсяная	5	5	5	5
10	Масло растительное	5	5	5	5
11	Бульон или вода	187,5	187,5	187,5	187,5
	Выход:		1/250		1/250

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
121,3	2,05	5,25	16,25

В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
0,09	7,7/8,2	0	2,35	155	63	24/26,2	0,92

Технология приготовления: Крупу промывают под проточной водой несколько раз, меняя воду. Закладывают в воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности. Овощи очищенные промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Огурцы соленые режут тонкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды в течение 15 мин. Подготовленный картофель нарезают брусочками. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10-15 минут, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи пассерованные на сливочном масле морковь, лук, огурцы соленые. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят рассольник до готовности. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной, добавляют нашинкованную зелень петрушки и вновь доводят его до кипения.

Требования к блюду: Овощи разваренные, мягкие. Цвет и запах свойственный набору продуктов, без постороннего. **Температура подачи: 75°C.**

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 406

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ**

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
курица	77,17	50	98,04	66,6	107,8	73,26	122,55	83,25
Масса курицы без кожи		50		66,6		73,26		83,25
Масло растительное	7,85	7,85	10,47	10,47	11,5	11,5	13,09	13,09
Лук репчатый	15,7	7,8	21	10,5	23	11,5	26	13
морковь	10	7,8	13,3	10,5	14,6	11,5	16,6	13
Крупа рисовая	35	35	46,6	46,6	51,3	51,3	58,3	58,3
Бульон (вода)		74,3		99		109		123,8
МАССА ГОТОВОГО РИСА С ОВОЩАМИ:		100		130		140		160
Выход:		1/150		1/200		1/220		1/250

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
256	11,4	11,3	27	0,02	0,01	0,006	3,8	23,5	94,5	22,1	0,9
341,9	15,2	15,1	36	0,03	1,2	0,001	5,1	31,4	126	29,5	1,2
376	16,7	16,6	39,7	0,031	1,3	0,01	5,65	34,6	138,6	30,9	1,25
427,3	19	18,9	45	0,035	1,47	0,011	6,42	39,3	157	36,8	1,5

Технология приготовления: Курицу отваривают целиком, нарезают кусочками, отделяют мякоть, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный лук, кладут в курицу с бульоном, солят, доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до разбухания риса. Затем, убавляют огонь, накрывают крышкой, и томят 35-40 минут до готовности.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления..

Требования к качеству; Плов укладывают на тарелку –горкой. Вкус и запах отварной курицы, риса и овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти курицы – мягкая, сочная. Рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Заведующий производством: _____



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

Наименование изделия: **СМЕТАНА**

Номер рецептуры: **433**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В.,Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48	В1, мг	0,01	Са, мг	15,92
Жиры, г	3,02	С, мг	0,04	Мг, мг	1,63
Углеводы, г	0,65	А, мг	19,10	Р, мг	10,43
Энергетическая ценность, ккал	31,66	Е, мг	0,06	Fe, мг	0,03

Технология приготовления:

П/П.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента подачи.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Полужидкая, однородная масса белого цвета, Запах и вкус свежей сметаны. Не допускается сметана повышенной кислотности.. используют после термической обработки для заправки, приготовления соусов, блюд.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Царенко М.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **РЫБА ТУШЁННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **299**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	152,4	76,3	15,24	7,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	27,87	20,9	2,79	2,09
с 01.09 по 31.12	26,13	20,9	2,61	2,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,7	19,7	1,97	1,97
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,9	12,5	1,49	1,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,69	В1, мг	0,05	Са, мг	26,51
Жиры, г	1,79	С, мг	1,56	Mg, мг	24,17
Углеводы, г	5,22	А, мг	7,80	P, мг	128,64
Энергетическая ценность, ккал	80,30	Е, мг	1,79	Fe, мг	0,59

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

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

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Также в рецептуре указан раствор лимонной кислоты (без %) массой 2,5 г

Температура подачи: не менее 65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

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

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАССА П/Ф:		242		24,2
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	138,5	97	13,85	9,7
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	143,08	93	14,31	9,3
с 01.03 по 31.07	155	93	15,5	9,3
с 01.08 по 31.08	116,25	93	11,63	9,3
с 01.09 по 31.10	124	93	12,4	9,3
с 01.11 по 31.12	132,86	93	13,29	9,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	22,67	17	2,27	1,7
с 01.09 по 31.12	21,25	17	2,13	1,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,02	В1, мг	0,16	Са, мг	36,04
Жиры, г	19,02	С, мг	8,31	Mg, мг	47,05
Углеводы, г	15,92	А, мг	68,07	P, мг	229,23
Энергетическая ценность, ккал	319,32	Е, мг	0,72	Fe, мг	2,60

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.
 Консистенция: сочная, мягкая.
 Цвет: оранжевый.
 Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с привкусом томата и овощей.
 Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюдов и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

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	186,92	121,5	18,69	12,15
с 01.03 по 31.07	202,5	121,5	20,25	12,15
с 01.08 по 31.08	151,88	121,5	15,19	12,15
с 01.09 по 31.10	162	121,5	16,2	12,15
с 01.11 по 31.12	173,57	121,5	17,36	12,15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22,5	22,5	2,25	2,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,05	В1, мг	0,12	Са, мг	37,50
Жиры, г	6,00	С, мг	4,05	Mg, мг	24,00
Углеводы, г	8,70	А, мг	30,00	Р, мг	73,50
Энергетическая ценность, ккал	105,00	Е, мг	0,15	Fe, мг	0,83

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (1/8 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Вместо второго масла (5 г) в рецептуре можно использовать репчатый лук (20 г) и растительное масло (5 г) для пассерования.

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.

2. Отвар из картофеля можно не использовать.

3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).

4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареного яйца.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Даренко М.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование изделия: **ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **285**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюдов и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАССА П/Ф:		177		17,7
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10	25 шт.	1
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	15	15	1,5	1,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	22,58	В1, мг	0,12	Са, мг	218,45
Жиры, г	7,95	С, мг	0,30	Мg, мг	36,91
Углеводы, г	30,90	А, мг	66,83	Р, мг	313,22
Энергетическая ценность, ккал	285,00	Е, мг	0,90	Fe, мг	1,52

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед варкой, добавляют подготовленный изюм. Полученную массу выкладывают в смазанный маслом сливочным противень (или форму) и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. при температуре 250-280 градусов. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

Заведующий производством:



УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор
 ООО "Комбинат питания КК"
 Царенко М.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,29 шт.	92,3	229 шт.	9,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	55,4	55,4	5,54	5,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,5	11,5	1,15	1,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,94	В1, мг	0,07	Са, мг	115,50
Жиры, г	19,64	С, мг	0,46	Мг, мг	18,48
Углеводы, г	3,23	А, мг	286,44	Р, мг	224,07
Энергетическая ценность, ккал	242,55	Е, мг	1,16	Fe, мг	2,43

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	99	99	9,9	9,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,52	В1, мг	0,03	Са, мг	97,37
Жиры, г	2,25	С, мг	0,63	Mg, мг	11,33
Углеводы, г	12,23	А, мг	17,08	Р, мг	68,78
Энергетическая ценность, ккал	79,12	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,11

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.
Температура подачи 65°C.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку
Консистенция: жидкая
Цвет: светло-коричневый
Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока
Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 341

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ**

Номер рецептуры: **341**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. ПЕРМЬ 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	88,8	66,6	8,88	6,66
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,7	11,7	1,17	1,17
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10,8	10,8	1,08	1,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	9	22 шт.	0,9
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,8	0,8	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЧЕСНОК	1,1	0,9	0,11	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,40	В1, мг	0,13	Са, мг	45,00
Жиры, г	13,95	С, мг	0,00	Мg, мг	20,70
Углеводы, г	10,80	А, мг	42,30	Р, мг	153,00
Энергетическая ценность, ккал	227,70	Е, мг	1,26	Fe, мг	2,48

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом, предварительно замоченным в молоке. Массу перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты). Изделия панируют в сухарях выкладывают на противень и обжаривают с двух сторон на растительном масле до легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов 5-7 минут. Готовность определяется по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий.

Котлеты, можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным, или сметанным с томатом.

Гарниры - каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, капуста тушеная.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **307**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	157,2	78,6	15,72	7,86
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	29,8	29,8	2,98	2,98
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,13	В1, мг	0,07	Са, мг	42,40
Жиры, г	1,72	С, мг	0,00	Mg, мг	28,27
Углеводы, г	10,99	А, мг	20,41	Р, мг	193,13
Энергетическая ценность, ккал	116,19	Е, мг	1,57	Fe, мг	0,66

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют, соль, яйцо хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Гарнир - картофельное пюре.каши вязие,капуста тушенная.

Норма на порцию: гарнира --150 -180г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Температура подачи 65*

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет:белый с сероватым оттенком, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 582

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)**

Номер рецептуры: **582**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюди и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

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	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	2,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,42

Технология приготовления:

ПЛП

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 580

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ)**

Номер рецептуры: **580**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур,блюдов и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,59	В1, мг	0,01	Са, мг	1,20
Жиры, г	4,59	С, мг	0,00	Mg, мг	0,90
Углеводы, г	9,38	А, мг	0,90	Р, мг	6,30
Энергетическая ценность, ккал	81,15	Е, мг	0,71	Fe, мг	0,09

Технология приготовления:

Промышленного производства .

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вафли- сухие,хрустящие,лёгкие,мелко пористые. не допускаются вафли с саллистыми,проголклыми,затхлыми вкусами и запахами,влажными на ощупь,поломанными.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)**

Номер рецептуры: **470**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,22	В1, мг	0,07	Са, мг	216,72
Жиры, г	4,50	С, мг	1,26	Mg, мг	25,29
Углеводы, г	7,20	А, мг	0,04	Р, мг	162,54
Энергетическая ценность, ккал	90,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,18

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.
Температура подачи 15°C.
Срок реализации: не более одного часа с момента розлива.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.
Консистенция: жидкая, сметанообразная.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: молочно-кислый.
Запах: кисломолочных продуктов.

Заведующий производством:



Технологическая карта №551

Наименование блюда: Шанежка с яблоками

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		100 гр.		100гр.	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Мука пшеничная	36	36	36	36
2	Сахар	1,48	1,48	1,48	1,48
3	Масло сливочное (72,5%)	1,74	1,74	1,74	1,74
4	дрожжи	1,2	1,2	1,2	1,2
5	яйцо	4	4	4	4
6	Соль йодированная	1	1	1	1
7	Масса теста дрожжевого :	-	53	-	53
8	яблоки	74	74	74	74
	Сахар	20	20	20	20
	Масса фарша:	-	66	-	66
	Яйцо для смазки изделия	2	2	2	2
	Сметана для смазки изделия	1	1	1	1
	Жир для смазки листов	0,3	0,3	0,3	0,3
	Всего:		1/100		1/100

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
368	5,2	14,14	52,4

В ₁	С	А	Е	Са	Р	М _g	Fe
0,1	4,6	0,06	0,8	38	58	14	2

Технология приготовления: Готовое дрожжевое тесто после первой обминки дозируют, формируют шарики массой около 60гр. Раскатывают на лепешки. Укладывают на смазанный жиром лист, на середину каждой лепёшки кладут яблочный фарш, ставят на расстойку (20-30 мин.) Перед выпечкой смазывают яйцом, сметаной и выпекают при температуре 220гр. 25-30 мин.

Для фарша: Очищенные от сердцевины яблоки, нарезают тонкими ломтиками, пересыпают сахаром и варят на слабом огне или запекают в жарочном шкафу до полуготовности. Спелые мягкие яблоки можно не уваривать.

Требования к качеству: Внешний вид: форма круглая, с гладкой поверхностью. Мякиш- хорошо пропечен, пористый. Консистенция фарша соответствует требованиям. Цвет от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, запах свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста. Вкус приятный.

Температура подачи: 60-65°C. **Срок реализации:** не более трёх часов с момента приготовления.



Технологическая карта №143

Наименование блюда: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 л.		С 12 и старше	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Капуста белокочанная (цветная или кабачки)	47	37,5	47	37,5
2	Картофель до 01.09. - 20%	45	37,5	45	37,5
3	с 01.09 - 31.10 -25%	46,9	37,5	46,9	37,5
	с 01.11 -31.12 -30%	48,8	37,5	48,8	37,5
	с 01.01 – 28,29.02 –35%	50,6	37,5	50,6	37,5
	с 01.03 - 40%	52,5	37,5	52,5	37,5
4	Морковь	12,5	10	12,5	10
5	Лук репчатый	12	10	12	10
6	фасоль	10	10	10	10
7	Масло сливочное	5	5	5	5
8	Бульон или вода	187,5	187,5	187,5	187,5
9	петрушка	6,75	5	6,75	5
	Вес готового блюда		250		250

Химический состав,

витамины и

микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
115,5	3,67	4,4	15,27

В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,11	15,7	0,04	0,25	49,7	120	33,5	1,45

Технология приготовления: Капусту или кабачки нарезают на мелкие кусочки, морковь, петрушку мелкими кубиками. Морковь и лук пассеруют. Кабачок припускают. В кипящую воду закладывают капусту или (кабачки) доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи, и варят до готовности

Требования к качеству: Вкус в меру солёный, с ароматом свежих овощей и зелени.

Температура подачи: 75С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологические карты №453

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ**

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11л		С 12 и старше	
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Томатная пата	4,5	4,5	4,5	4,5
мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5	1,5	1,5
Сахар	0,54	0,54	0,54	0,54
соль	1	1	1	1
вода	15	15	15	15
Выход:		30		30

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	F
19,68	0,32	1,1	2,08	0	0,47	0,009	0,06	1,35	4,62	2,25	0,11

Технология приготовления: Подсушенную муку на сковороде смешивают с маслом с небольшим количеством бульона, добавляют томат-пюре, припускают при слабом кипении 10-15 мин. затем добавляют припущенные овощи, йодированную соль, варят 3 мин., Соус процеживают, протирая в него разваренные овощи и доводят до кипения. добавляют сливочное масло. Соус подают к котлетам, к мясным блюдам, субпродуктам.

Температура подачи :65°С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная ,вкус кисловатый, запах приятный.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 518

Наименование изделия: СОКИ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто		нетто	
	брутто	нетто	брутто	нетто
соки фруктовый, ягодный, томатный	180	180	200	200
Выход:	-	180	200	200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

	Кал л.	Бел ки(г.)	Жиры (г.)	Угле в(г.)	V ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
Сок томатный т/п	36	1	0,1	0,1	0,03	1	0	0	7	0	0	2,2
Сок яблочный т/п	92	1	0,2	0,2	0,02	4	0	0	7	0	0	
Сок яблочный	92	1	0,2	0,2	0,02	4	0	0	7	0	0	2,8
Сок апельсиновый	120	1,4	0,2	0,2	0,08	8	0	0	36	0	0	2,3

Технология приготовления: сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 12⁰С

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 412/539

Наименование блюда: Котлета (куриная), запечённая в тесте.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)
Курица 1 кат. (мясо котлетное)	103,57	37,14			103,57	37,14
Хлеб пшеничный	9,3	9,3			9,3	9,3
Молоко (2,5%)	12,8	12,8			12,8	12,8
Масса п/ф:		57,14				57,14
Выход:		50				50

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	F
94,28	7,5	5,35	4,64	0,05	0,43	0,02	0,21	18,57	47	9,28	0,57

Технология приготовления: Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, в течении 5- 7 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато – красный оттенок.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Технологическая карта №539

Наименование блюда: Тесто для котлеты

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12 и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)
Мука пшеничная	32,05	32,05			32,05	32,05
сахар	1,7	1,7			1,7	1,7
Масло сливочное 72,5%	1,45	1,45			1,45	1,45
яйцо	1,7	1,7			1,7	1,7
Соль йодированная	0,5	0,5			0,5	0,5
Дрожжи (пресованные)	0,95	0,95			0,95	0,95
вода	12,9	12,9			12,9	12,9
		50				50

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	F
127,55	3,68	1,81	24,27	0,05	0	0,013	0,5	6,95	31,1	5,35	0,43

Технология приготовления:

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40⁰С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объёмов 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают один раз.

Технологическая карта № 412/539

Наименование блюда: **Котлета куриная, запечённая в тесте.**

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	F
221,8	11,18	7,16	28,91	0,1	0,43	0,03	0,75	25,5	78,1	14,63	1

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 381/539

Наименование блюда: Котлета (говяжья), запечённая в тесте.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)
говядина (мясо котлетное)	58	43			58	43
Хлеб пшеничный	9,5	9,5			9,5	9,5
сухари	5	5,5			5	5,5
Молоко (2,5%)	11,5	11,5			11,5	11,5
Масло сливочное (72,5%)	3,5	3,5			3,5	3,5
Масса п/ф:		62,5				62,5
Выход:		50				50

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
143	8,9	8,75	7,15	0,045	0	0,02	0,25	18	92,5	13	1,4

Технология приготовления: Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, в течении 5- 7 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато – красный оттенок.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Технологическая карта №539

Наименование блюда: Тесто для котлеты

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12 и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)
Мука пшеничная	32,05	32,05			32,05	32,05
сахар	1,7	1,7			1,7	1,7
Масло сливочное 72,5%	1,45	1,45			1,45	1,45
яйцо	1,7	1,7			1,7	1,7
Соль йодированная	0,5	0,5			0,5	0,5
Дрожжи (пресованные)	0,95	0,95			0,95	0,95
вода	12,9	12,9			12,9	12,9
		50				50

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
127,55	3,68	1,81	24,27	0,05	0	0,013	0,5	6,95	31,1	5,35	0,43

Технология приготовления:

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40⁰С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объёмов 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают один раз.

Технологическая карта № 381/539

Наименование блюда: **Котлета говяжья, запечённая в тесте.**

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
270,55	12,58	10,56	31,45	0,09	0	0,03	0,75	24,95	123,6	18,35	1,83

Заведующий производством: _____



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **256**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		51		5,1
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	17,9	17,9	1,79	1,79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	107,1	107,1	10,71	10,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,55	В1, мг	0,06	Са, мг	12,00
Жиры, г	4,95	С, мг	0,00	Mg, мг	7,50
Углеводы, г	29,55	А, мг	31,50	Р, мг	45,00
Энергетическая ценность, ккал	184,50	Е, мг	0,75	Fe, мг	1,05

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Температура подачи 65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Заведующий производством:



Технологическая карта № 508

Наименование блюда: КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 л.		С 12 и старше	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Смесь сухофруктов	25	30,5*	25	30,5*
2	Сахар	15	15	15	15
3	Лимонная кислота	0,1	0,1	0,1	0,1
4	Вода	190	190	190	190
	Всего:		1/200		1/200

*масса фруктов отварных

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
110	0,5	0	27

B ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,01	0,5	0	0	28	19	7	1,3

Технология приготовления: Подготовленные ,промытые ,сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне для того, чтобы он настоялся.

Требования к качеству: Компот прозрачный, ягоды сохраняют форму
Консистенция: компота - жидкая с наличием в нем ягод
Цвет: свойственный цвету ягод
Вкус: сладко-кисловатый
Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №507

Наименование блюда: КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 л.		С 12 и старше	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Яблоки свежие	45,4	40	45,4	40
2	Вода	172	172	172	172
3	Черешня или вишня	42,2	40	42,2	40
4	Или слива	44,4	40	44,4	40
5	Или абрикос	46,6	40	46,6	40
6	Сахар	15	15	15	15
7	Лимонная кислота	0,2	0,2	0,2	0,2
	Всего:		1/200		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
96	0,5	0,2	23,1

В ₁	С	А	Е	Са	Р	М _g	Fe
0,02	4,3	0	0,2	22	16	14	1,1

Технология приготовления: Свежие яблоки, очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками перед самым использованием. При необходимости хранения до тепловой обработки их помещают в подкисленную воду, чтобы не потемнели из-за окисления дубильных веществ. Кожицу можно не очищать. Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству: Сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму. Консистенция: сиропа - жидкая с наличием в нем ягод. Цвет: свойственный цвету ягод. Вкус: сладко-кисловатый. Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота.

Температура подачи: 65⁰С. **Срок реализации:** не более одного часов с момента приготовления

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 512

Наименование блюда: Компот из плодов или ягод сушёных.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 л.		С 12 и старше	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	яблоки	15	56*	15	56*
	груши	30	45*	30	45*
	курага	20	37*	20	37*
	чернослив	25	37*	25	37*
	урюк	25	46*	25	46*
	изюм	20	32*	20	32*
	2	Вода	202	202	202
3	Сахар	15	15	15	15
	Всего:		1/200		1/200

*масса плодов или ягод отварных

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
81	0,3	0	20,1

В ₁	С	А	Е	Са	Р	М _g	Fe
0,00	10,00	0,00	0,00	10,00	6	3	0,6

Технология приготовления: Шиповник моют, перебирают, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения. Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10- 15 минут и процеживают. Готовый компот процеживают, разливают в стаканы.

Требования к качеству: Вкус кисло- сладкий, с ароматом шиповника. Консистенция жидкая с наличием разваренных ягод шиповника.

Температура подачи: 14⁰С.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 243

Наименование блюда: **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	60	60	72	72
Масло сливочное (72,5%)	7,5	7,5	9	9
Вода	108	108	129,6	129,6
Выход:	-	150	-	180

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7-11	6,49	6,96	38,52	242,7
С 12	7,79	8,35	46,22	291,24

В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	Ф
0,126	0	0,049	1,095	24,45	159,3	35,25	2,68
0,151	0	0,059	1,31	29,34	191,16	42,3	3,22

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в тёплой воде всыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Вводят ½ часть сливочного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности. За 5 минут до готовности кашу взрыхляют, добавляют сливочное масло, хорошо перемешивают и ещё уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы.

Заведующий производством: _____



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **КАША ПШЁННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **235**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Первалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,6	97,6	9,76	9,76
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,3	66,3	6,63	6,63
ПШЕНО	39,4	39	3,94	3,9
САХАР ПЕСОК	4,9	4,9	0,49	0,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,46	В1, мг	0,19	Са, мг	131,80
Жиры, г	7,44	С, мг	1,30	Mg, мг	46,80
Углеводы, г	35,72	А, мг	39,00	Р, мг	182,80
Энергетическая ценность, ккал	239,60	Е, мг	0,16	Fe, мг	1,20

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшеничную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

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

Заведующий производством:



Технологическая карта №237

Наименование (блюда): **Каша гречневая.**

Наименование сборника рецептов: Сборник нормативов : профессор Перевлов А Я., доцент Коровка Л.С., доцент Гапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е В. 2013г.

№ п/п	Наименование продуктов	7-11 лет. С 12 лет					
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто г.	Нетто г.	Брутто г.	Нетто
1	Гречневая крупа	69	69	82,8	82,8	92	92
2	Вода	11	11	13	13	15	15
3	Масса каши		144		172,8		192
4	Масло сливочное	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
	Вес готового блюда		150		180		200

Химический состав: на 100гр.

Витамины и минералы:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
253	8,5	7,8	37
303,6	10,2	9,4	44,4
337,4	11,4	10,4	49,4

В ₁	С	А	Е	Са	Р	М _г	Fe
0,2	0	0,04	0,6	14,2	202	135	4,5
0,24	0	0,048	0,7	17	23	162	5,4
0,26	0	0,05	0,8	18,8	25	180	6

Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную промытую гречку кладут в подсоленную кипящую воду и варят на слабом огне. Когда зерно набухнет и станет мягким, доводят до готовности на пару или на малом огне, заправляя маслом, перемешивают. Подают кашу на гарнир.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству, внешний вид : Зёрна хорошо проварены, хорошо отделяются друг от друга, каша заправлена маслом сливочным, без посторонних привкусов и запаха

Заведующий производством: _____



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **211**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюд и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96,4	96,4	9,64	9,64
КРУПА РИСОВАЯ	45,7	45,7	4,57	4,57
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,4	2,9	0,34	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,41	В1, мг	0,04	Са, мг	13,49
Жиры, г	3,05	С, мг	0,40	Мg, мг	28,40
Углеводы, г	33,73	А, мг	13,49	Р, мг	78,10
Энергетическая ценность, ккал	176,08	Е, мг	0,28	Fe, мг	0,18

Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены
 Консистенция: рассыпчатая
 Цвет: светло-оранжевый от моркови
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

Заведующий производством:



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Царенко М.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 462

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **462**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	94,5	94,5	9,45	9,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
КАКАО-ПОРОШОК	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,97	В1, мг	0,27	Са, мг	100,17
Жиры, г	2,61	С, мг	0,63	Мg, мг	20,07
Углеводы, г	12,42	А, мг	17,10	Р, мг	81,99
Энергетическая ценность, ккал	84,60	Е, мг	0,01	Fe, мг	0,59

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **65**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блю и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В,Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16	16	1,6	1,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	17,6	16	1,76	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,73	В1, мг	0,01	Са, мг	171,94
Жиры, г	10,35	С, мг	0,16	Mg, мг	11,15
Углеводы, г	7,97	А, мг	66,86	Р, мг	113,04
Энергетическая ценность, ккал	148,06	Е, мг	0,32	Fe, мг	0,31

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра .

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр.

Консистенция: мягкая

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: масла сливочного, сыра в сочетании с хлебом.

Заведующий производством:



Генеральный директор
 ООО "Комбинат питания КК"
 Царенко М.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СЕРДЦЕМ ГОВЯЖЬИМ**

Номер рецептуры: **354**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий Для школ, школ- интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Первалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	225,97	146,88	22,6	14,69
с 01.03 по 31.07	244,8	146,88	24,48	14,69
с 01.08 по 31.08	183,6	146,88	18,36	14,69
с 01.09 по 31.10	195,84	146,88	19,58	14,69
с 01.11 по 31.12	209,83	146,88	20,98	14,69
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	54,55	49,64	5,46	4,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,13	5,98	0,71	0,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,72	2,72	0,27	0,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,36	1,36	0,14	0,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,36	3 шт.	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,82	0,82	0,08	0,08
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,50	В1, мг	0,20	Са, мг	26,44
Жиры, г	4,20	С, мг	5,02	Mg, мг	35,26
Углеводы, г	15,40	А, мг	391,21	Р, мг	214,93
Энергетическая ценность, ккал	149,20	Е, мг	0,95	Fe, мг	3,74

Технология приготовления:

Печень (или сердце жарят. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Из картофеля готовят картофельное пюре, протирают картофель делая на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа).

Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают. При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом - 5 г или соусом - 30 г

Соус - сметанный с томатом №331.

На 140 г запеченного блюда масса говядины - 79 г, сердца - 83 г, печени говяжьей - 74 г.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий - не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

Заведующий производством:



УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор
 ООО "Комбинат питания КК"
 Царенко М.С.

Технологические карты № 634

Блюдо: Тесто дрожжевое

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья на 50г. в г.					
Мука пшеничная в/с или 1-го сорта	32	32			32	32
Сахар	2,3	2,3			2,3	2,3
Масло сливочное	3,45	3,45			3,45	3,45
яйцо	3,45	3,45			3,45	3,45
Соль	0,4	0,41			0,4	0,41
Дрожжи (прессованные)	1,15	1,15			1,15	1,15
Вода	8,5	8,5			8,5	8,5
Выход готового продукта;			50			50

	Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)			
дрожжевое	147,45	3,91	3,66	24,71			
В₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
0,05	0	0,029	0,51	8,15	34,8	5,55	0,48

Сдобное тесто готовят опарным способом.

Дрожжевое тесто (опарным способом)

В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С.воду, добавляют разведённые в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40⁰С. На 2,5-3 ч. для брожения.

Когда тесто увеличится в объёме в 2-2,5 раза, и начнет опадать, к ней добавить остальную жидкость с растворённой солью, сахаром и яйцами, перемешать, всыпать оставшуюся муку и снова перемешать тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин или сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч. для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Выбродившее тесто увеличивается в объёме в 2,5 раза при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах. Влажность: 33,00%.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №145

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		7-11 л.		С 12 и старше	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Картофель до 01.09. - 20%	60	50	60	50
2	с 01.09 - 31.10 -25%	62,5	50	62,5	50
	с 01.11 -31.12 -30%	65	50	65	50
	с 01.01 – 28,29.02 –35%	67,5	50	67,5	50
	с 01.03 - 40%	70	50	70	50
3	Фасоль	21	20	21	20
4	Лук репчатый	12	10	12	10
5	Морковь	16	12,5	16	12,5
6	Масло растительное	5	5	5	5
7	Бульон или вода	175	175	175	175
	Вес готового блюда		1/250		1/250

Химический состав,

витамины и микроэлементы

На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
148,3	4,9	5,35	20,15

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,15	0,58	0	2,45	41,5	138	38	1,8

Технология приготовления: Картофель, морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук, варят до готовности.

Требования к качеству: Картофель и бобовые мягкие. Цвет светло-коричневый, супа фасолевого. Вкус умеренно соленый. Запах продуктов входящих в суп.

Температура подачи: 75С

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №144

Наименование блюда: СУП ГОРОХОВЫЙ.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Горох	20,2	20	20,2	20
	Или горошек консерв.	38,5	25	38,5	25
2	Картофель до 01.09. - 20%	75	62,5	75	62,5
	с 01.09 - 31.10 -25%	78,1	62,5	78,1	62,5
	с 01.11 -31.12 -30%	81,3	62,5	81,3	62,5
	с 01.01 – 28.02 –35%	84,4	62,5	84,4	62,5
	с 01.03 - 40%	87,5	62,5	87,5	62,5
3	Морковь	12,5	10	12	10
4	Лук репчатый	12	10	12	10
5	Масло сливочное	5	5	5	5
6	Бульон или вода	162,5	162,5	162,5	162,5
7	Петрушка (корень)	3,25	2,5	3,25	2,5
	Вес готового блюда		250		250

Химический состав,

витамины и микроэлементы

На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
108	2,3	4,25	15,1

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,19	8,7	0,04	0,22	19	65	25,5	7,3

Технология приготовления: Лущенный горох перебрать, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезанные ломтиками и пассерованные со сливочным маслом морковь и репчатый лук, соль. В готовый суп положить зелень и довести до кипения. Суп можно подать с гренками. Для приготовления гренков пшеничный хлеб без корки нарезать кубиками, положить на противень и подсушить в духовке.

Требования к качеству: Картофель и овощи нарезаны кубиками. Картофель может быть частично разварен, часть гороха разварена. Бульон желтоватый, немного мутный. Вкус и запах варёного гороха и пассерованных овощей

Температура подачи: 75С. **Срок реализации:** не более двух часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологические карты № 572

Наименование блюда: Слойка с повидлом

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	
1	Мука пшеничная	33,6	33,6	
	В т.ч. на подпыл на прокатку	1,6	1,6	
2	Сахар-песок	6,3	6,3	
3	Масло сливочное	6,4	6,4	
4	яйцо	3	3	
5	Соль йодированная	0,4	0,4	
6	дрожжи прессованные	1,1	1,1	
7	вода	12	12	
8	Повидло для начинки	8	8	
9	Яйцо ля смазки	6	6	
	Масса теста:	-	62	
	Масса п/ф:		70	
	Масло растительное	0,2	0,2	
	Выход готового блюда:		60	

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	4,7	6,3	36,1	220

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,06	0	0,05	0,7	10	38	7	0,6

Технология приготовления: готовят двумя способами- опарным и безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным- для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Дрожжевое тесто (безопарный способ)

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40⁰С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40⁰С. Когда тесто увеличится в объёме 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают один раз.

Дрожжевое тесто (опарным способом)

В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40⁰С. воду, добавляют разведённые в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40⁰С. На 2,5-3 ч. для брожения.

Когда тесто увеличится в объёме в 2-2,5 раза, и начнет опадать, к ней добавить остальную жидкость с растворённой солью, сахаром и яйцами, перемешать, всыпать оставшуюся муку и снова перемешать тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин или сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч. для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

После брожения тесто охлаждают до температуры 20-22⁰градуса. Масло или маргарин должны иметь ту же температуру. Тесто раскатывают в пласт толщиной 10-15 мм. Покрывают размятым маслом или маргарином. Пласт складывают втрое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Посыпают мукой и опять раскатывают до толщины 10мм. И складывают в четверо. Если осталось масло, повторить операцию. Слоение и разделку производят при температуре 20-22 градуса. От пласта по всей длине отрезают полоску шириной 10-12 мм. По всей длине полосы, посередине, из кондитерского мешка отсаживают повидло по 10 гр. На порцию. Один край полосы смазывают яйцом и завертывают в жгут, который разрезают на отдельные булочки. Укладывают на лист, смазанный жиром и выпекают при температуре 210-250⁰градусов, 10-12 мин.

Требования к качеству: Изделия прямоугольной формы, пышные. Слоистость хорошо выражена, цвет: светло-коричневый, поверхность блестящая.

Температура подачи: 60- 65⁰С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия **Сердце в соусе**

Номер рецептуры: **262/330**

Наименование сборника **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептов 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 РАФИНИРОВАННОЕ	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,	134,4	А, мг	38,3	Fe, 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 корней и чеснока.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВА**

Номер рецептуры: **Б/Н**

ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	7-11 л.				С 12 лет и старше	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Икра кабачковая	62	60	82	80	102	100
Выход:		60		80		100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

54,48	0,96	3,78	4,44	1,98	10,2	2,64	10,2	10,2	3,78	3,12	0,06
72,64	1,28	5,04	5,92	2,64	13,6	3,52	13,6	13,6	5,04	4,16	0,08
90,8	1,6	6,3	7,4	3,3	17	4,4	17	17	6,3	5,2	0,1

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием проточной водой и протирают чистой ветошью.

Готовую икру кабачковую подают к готовым блюдам. Порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи не ниже +15°C.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: Кабачков, умеренно солёный.

Запах соответствует кабачкам.

Консистенция: не очень жидкая.

Заведующий производством:



Технологическая карта №541, №607

Наименование блюда: Ватрушка с творогом

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		60 гр.		100гр.	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Мука пшеничная	29,8	29,8	29,8	29,8
2	Мука пшен. На подпыл	1,4	1,4	1,4	1,4
3	Сахар	1,6	1,6	1,6	1,6
4	Масло сливочное (72,5%)	1,3	1,3	1,3	1,3
5	Масло растит.(смазка)	0,2	0,2	0,2	0,2
6	яйцо	1,5	1,5	1,5	1,5
7	Соль йодированная	1	1	1	1
8	Дрожжи прессованные	0,9	0,9	0,9	0,9
	Вода		12		12
	Масса готового теста	-	60	-	60
	№ 607 Фарш:			29,8	29,8
1	яйцо	2,4	2,4	2,4	2,4
2	Творог (обезжирен.)	23,76	23,52	23,52	23,52
3	мука	1,2	1,2	1,2	1,2
4	Масло сливочное	1,2	1,2	1,2	1,2
5	ванилин	0,003	0,003	0,003	0,003
	Масса фарша:	-	30	-	30
	Всего:		1/90		1/90

Тесто дрожжевое для ватрушки

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
118	3,6	1,7	22,2

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Тесто дрожжевое:

B ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,05	0	0,01	0,5	7	28	5	0,4

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, вкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок и раскатывают его в жгут делят на равные кусочки соответственно граммовке ватрушки. Укладывают их на смазанный маслом противень или лист и дают неполную расстойку, а затем делают углубление в центре и кладут начинку. После первой расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C 6-8 минут.

Требования к качеству: Внешний вид: форма круглая, с гладкой поверхностью. Мякиш- хорошо пропечен, пористый. Консистенция фарша соответствует требованиям. Цвет от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, запах свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста.

Фарш из творога.

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал		Белки	Жиры	Углеводы
74,34		4,32	4,46	4,24

B ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,014	0,11	0,03	0,11	38,7	57,6	5,9	0,19

Технология приготовления: Творог пропускают через протирочную машину, затем добавляют просеянную муку, сырые яйца, сахар, размягченное сливочное масло, ванильный сахар и все тщательно перемешиваем.

Температура подачи: 60-65°C. **Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

Ватрушка с творогом

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
192,34	7,92	6,16	26,4

B ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,064	0,11	0,04	0,61	45,7	85,6	10,9	0,59

Заведующий производством: _____



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООС "Комбинат питания КК"
Царенко М.С.

Технологическая карта №128

Наименование блюда : **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.**

(с мясом и сметаной)

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Говядина	15,6	12	19,5	15
2	Свекла	40	32	50	40
3	Капуста свежая	19,2	16	24	20
4	Картофель до 01.09. - 20%	19,2	16	24	20
	с 01.09 - 31.10 -25%	20	16	25	20
	с 01.11 -31.12 -30%	20,8	16	26	20
	с 01.01 – 28,29.02 –35%	21,6	16	27	20
	с 01.03 - 40%	22,4	16	28	20
5	Петрушка (зелень)	2	2	3	3
6	Лук репчатый	9,6	8	12	10
7	Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
8	Масло растительное	4	4	5	5
9	Морковь	12,6	10	12,6	10
10	Бульон или вода	160	160	200	200
11	Сахар	1	1	2	2
	Сметана	10	10	10	10
	Выход:		1/200		1/250

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
76	1,44	4	8,52
95	1,8	5	10,65

В ₁	С	А	Е	Са	Р	М _g	Fe
0,06	5,4	0	1,96	34	79,2	27,32	1,36
0,087	6,75	0	2,45	42,5	99	34,2	1,7

Говядина

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
29,5	2,6	2,11	0	0,006	0	0	0	1,18	24,5	2,9	9,4

Сметана

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
14,16	0,24	1,32	0,32	0,002	0,016	0,06	0	7,8	5,20	0,78	1,4

Борщ с капустой и картофелем (с мясом и сметаной)

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
119,66	4,28	7,43	8,82	0,062	5,41	0,06	1,96	42,9	108,9	31	2,76
138,66	4,64	8,43	10,58	0,09	6,7	0,06	2,45	51,48	128	37,9	12,5

Требования к качеству: Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук – полукольцами. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при t-110 С добавлением бульона.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15мин, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до варки добавляют соль. Борщ отпускают с припущенной сметаной.

Температура подачи: 75⁰С.**Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству, внешний вид: Овощи аккуратно нашинкованы, вкус и запах свойственный варёным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта № 112

Наименование блюда: ФРУКТЫ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1-3 лет		3-7 и старше	
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
яблоки	114	100	114	100
груши	112	100	112	100
бананы	143	100	143	100
мандарин	136	100	136	100
хурма	118	100	118	100
виноград	115	100	115	100
Выход:		1/100		1/100

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
47	0,4	0,4	9,8	0,03	10	0	0,2	16	11	9	2,2
47	0,4	0,3	10,3	0,02	5	0	0,4	19	16	12	2,3
96	1,5	0,5	21	0,04	10	0	0,4	8	28	42	0,6
38	0,8	0,2	7,5	0,06	38	0	0,2	35	17	11	0,1
67	0,5	0,4	15,3	0,02	15	0	0,5	127	42	56	2,5
72	0,6	0,6	15,4	0,05	6	0	0,4	30	22	17	0,6

Технология приготовления: Помытые плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству, внешний вид: Консистенция соответствует виду плодов.
Вкус, цвет, запах, соответствует виду плода.

Заведующий производством: _____



УТВЕРЖДАЮ
 Генеральный директор
 ООО "Комбинат питания КК"
 Цапенко М.С.

Технологическая карта №390

Наименование блюда: ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Говядина (котлетное мясо)	69,71	50,3	87,1	62,8
вода	7	7	9	9
Крупа рисовая	7	7	9	9
Лук репчатый 16%	28	23,5	35	29,4
Масло сливочное	5	5	5,8	5,8
Мука пшеничная	5,7	5,7	7,1	7,1
Масса п/ф:		94,8		118
Масса готовых тефтелей:		80		100
Соус молочный	30	30	30	30
Выход:		80/30		100/30

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	F
243,1	10,45	16,8	12,5	0,05	0,88	0,12	0,55	23,1	118	17,6	1,65
287,3	12,35	19,9	14,8	0,06	1,04	0,14	0,65	27,3	140	20,8	1,95

Технология приготовления: Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с мелкой решёткой. В измельчённое мясо добавляем воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки на порции. Шарик панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом красным основным и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200°C, 10-15 минут.

Требования к качеству: Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, в меру соленный. Без посторонних привкусов и запаха.

Температура подачи: 65°C. **Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО "Комбинат питания КК"
Царенко М.С.

Технологическая карта № 107

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЁНЫЕ**

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 лет			С 12 и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)		
помидоры солёные	67	60	87	80	107	100
Огурцы солёные	65	60	85	80	105	100
Выход:		60		80		100

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	F
12	0,66	0,06	2,1	0,006	9	0	0,42	6	21	9	0,48
16	0,88	0,08	2,8	0,008	12	0	0,56	8	28	12	0,64
20	1,1	0,1	3,5	0,01	15	0	0,7	10	35	15	0,8

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	F
7,8	0,48	0,06	1,02	0,012	3	0	0,06	13,8	14,4	8,4	0,36
10,4	0,64	0,08	1,36	0,016	4	0	0,08	18,4	19,2	11,2	0,48
13	0,8	0,1	1,7	0,02	5	0	0,1	23	24	14	0,6

Технология приготовления: Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной воде (йодированной солью) или подкисленной воде. У огурцов срезают стебель с частью мякоти, тем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед подачей.

У помидоров срезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации: не более 1 часа с момента нарезки.

Температура подачи 12⁰С.

Требования к качеству:

Консистенция огурцов- упругая, хрустящая, помидоров- мягкая. Цвет огурцов- зеленый помидоров- красный. Вкус и запах свойственные огурцам и помидорам.

Заведующий производством: _____



Технологические карты № 583

Наименование блюда: Кекс «Столичный»

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	7-11 лет		12 лет и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	
1	Мука пшеничная	24	20	24	20
2	Сахар-песок	18	18	18	18
3	Масло сливочное	17,5	17,5	17,5	17,5
4	яйцо	4	4	4	4
5	Соль йодированная	0,7	0,7	0,7	0,7
6	изюм	17,5	14	17,5	14
7	Пудра рафинадная	0,8	0,8	0,8	0,8
8	эссенция (ванилин)	0,7	0,7	0,7	0,7
9	сода	0,7	0,7	0,7	0,7
	Выход готового блюда:		75		75

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7-11/12	3	14,8	40	305

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,04	0	0,11	0,6	18	41	9	0,8

Технология приготовления: Размягчённое сливочное масло взбивают в течение 7-10 мин., добавляют сахар-песок и взбивают ещё 5-7 мин. постепенно вливая яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, ванилин, моду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом и выпекают при температуре 205-215 градусов в течении 25-30 минут. Выпеченные и охлаждённые кексы посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству: Внешний вид: кекс круглой формы, поверхность посыпана рафинадной пудрой, на разрезе видно ровно распределённый изюм. Консистенция: мякиш плотный. Цвет: желтый. Вкус: сладкий. Запах: свежеспеченного теста, приятный.

Температура подачи: 60- 65°C.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



Технологическая карта №423

Наименование блюда: КАПУСТА ТУШЁННАЯ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Капуста белокочанная	196,9	157,5	236,3	189	262,6	210
Масло сливочное	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
морковь	7,5	6	10,8	9	11,6	10
Лук репчатый	10,2	9	10,8	9	12	10
Томат - пюре	12	12	14,4	14,4	16	16
Мука пшеничная	1,8	1,8	2,16	2,16	2,4	2,4
сахар	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
Петрушка (зелень)	4,05	4,5	4,86	4,7	5,4	5
Выход:		1/150		1/180		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
94,5	5,5	5,4	5,85	0,06	25,5	0,04	1,05	91,5	82,5	36	1,5
113,4	6,6	6,5	7,02	0,07	30,6	0,05	1,26	109	99	43,2	1,8
126	7,4	7,2	7,8	0,08	34	0,05	1,4	212	110	48	2

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем 300 мм. Добавляют горячей воды, тушат до полуготовности, затем добавляют сливочное масло. Затем добавляют уже пассированные, морковь и лук, нарезанные соломкой и тушат до готовности 30-40 мин. За 10 мин. до готовности, добавляют томат-пюре разведённом в небольшом количестве воды с подсушенной мукой.

Требования к качеству: Овощи должны иметь одинаковые кусочки, одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый. **Температура подачи:** 65°C. **Срок реализации:** не более одного часов с момента приготовления.

Заведующий производством: _____



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **333**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
		0		0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38,3	30,6	3,83	3,06
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	68,4	51,3	6,84	5,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,3	3,6	0,43	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
КРУПА РИСОВАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,45	В1, мг	0,04	Са, мг	21,60
Жиры, г	11,34	С, мг	3,06	Мг, мг	18,00
Углеводы, г	3,15	А, мг	17,10	Р, мг	108,00
Энергетическая ценность, ккал	153,00	Е, мг	0,27	Fe, мг	1,44

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают, добавляют нашинкованую мелко капусту белокочанную и формируют. на порции, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают ленивые голубцы с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150-180 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ленивых голубцов - овальная заостренным концом,

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса и капусты.

Заведующий производством:



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17 БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", вырабатываемое и реализуемое. На основании проработки блюда.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	59,72	50,4	5,97	5,04
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	44,51	41,4	4,45	4,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	5,94	15 шт.	0,59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6,3	6,3	0,63	0,63
ЧЕСНОК	2,12	1,8	0,21	0,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,02	0,02
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "<https://m.ok.ru/vkusnyamka/topic/63989422716333>", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо говядины и печень пропускают через мясорубку. Лук печатый бланшируют и обжаривают. Добавляют яйца, соль, чеснок, все перемешивают. Из готовой котлетной массы говядина с печенью разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели). Панируют в сухарях и выкладывают на противень смазанный растительным маслом. при температуре 230-250°C.

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

.Тода.т при температуре 65°C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка - кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, и печени запанированного в сухарях.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9	В1, мг	80,1	Са, мг	1,44
Жиры, г	6,48	С, мг	0,45	Mg, мг	5,31
Углеводы, г	4,95	А, мг	562,5	P, мг	36,9
Энергетическая ценность, ккал	152,28	Е, мг	10,8	Fe, мг	19,8

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 457

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **457**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,18	В1, мг	0,00	Са, мг	4,59
Жиры, г	0,09	С, мг	0,00	Mg, мг	3,78
Углеводы, г	8,37	А, мг	0,00	Р, мг	6,93
Энергетическая ценность, ккал	34,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,74

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар (15 г) кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **460**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,44	В1, мг	0,02	Са, мг	53,19
Жиры, г	1,17	С, мг	0,27	Mg, мг	9,45
Углеводы, г	10,35	А, мг	8,55	P, мг	41,31
Энергетическая ценность, ккал	57,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,78

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Царенко М.С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 459

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **459**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	12	7,2	1,2	0,72
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	В1, мг	0,00	Са, мг	7,90
Жиры, г	0,10	С, мг	1,00	Mg, мг	5,00
Углеводы, г	9,50	А, мг	0,00	Р, мг	9,10
Энергетическая ценность, ккал	40,00	Е, мг	0,02	Fe, мг	0,87

Технология приготовления:

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

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

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.Пермь 2021г.**

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	1,61	В1, мг	0,05	Са, мг	6,63
Жиры, г	0,30	С, мг	0,00	Mg, мг	13,27
Углеводы, г	8,06	А, мг	0,00	Р, мг	47,03
Энергетическая ценность, ккал	41,41	Е, мг	0,46	Fe, мг	0,88

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 573

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **573**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА 2 СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,53	В1, мг	0,02	Са, мг	4,02
Жиры, г	0,16	С, мг	0,00	Мg, мг	2,81
Углеводы, г	9,89	А, мг	0,00	Р, мг	13,07
Энергетическая ценность, ккал	47,03	Е, мг	0,22	Fe, мг	0,22

Технология приготовления:

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур и блюд Перевалов А.Я. Коровка Л.С, Тапешкина Н.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,64	100	11,36	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,03	Са, мг	16,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,00	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,20

Технология приготовления:

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Заведующий производством:



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование изделия: **СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептур: **.Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10	1,03	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,32	В1, мг	0,00	Са, мг	88,10
Жиры, г	2,95	С, мг	0,07	Mg, мг	3,50
Углеводы, г	0,00	А, мг	269,00	Р, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	35,80	Е, мг	0,05	Fe, мг	0,10

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы
 Консистенция: мягкая, не крошащаяся
 Цвет: соответствует виду сыра
 Вкус: соответствует виду сыра
 Запах: соответствует виду сыра

Заведующий производством: