

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей школьников / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628с.
2. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста, 289 с.

Сборник подготовлен:

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Попова, И.В. Брагина, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская); ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, П.А. Вейних, Г.П. Ивлева, А.В. Сорокина, М.А. Лобкис, М.В. Семенихина, И.К. Туев, И.Ю. Ерофеев), ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» (М.Г. Балыхин, М.П. Щетинин, Р.А. Эдвардс, И.У. Кусова); при участии ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского» (В.А. Исаев), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, О.Н. Герасименко, Е.В. Михеева), Управления Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон).

Технологическая карта № 1

Наименование изделия: Каша рисовая

Номер рецептуры: 302

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	26,18	26,18	30,8	30,8
Вода	49,3	49,3	58	58
Молоко	100,3	100,3	118	118
Сахар	4,25	4,25	5	5
Масса каши		163,2		192
Масло сливочное	4,25	4,25	5	5
Выход:		170		200

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция; однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 2

Наименование изделия: Каша геркулесовая

Номер рецептуры: 173

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные «Геркулес»	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		148		197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек. Дробленые крупы не промывают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: хлопья крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 3

Наименование изделия: Каша пшеничная

Номер рецептуры: 303

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	15	15	20	20
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	113	113	150	150
Вода	27	27	36	36
Сахар	4	4	5	5
Масса каши		142		197
Масло сливочное	2	2	3	3
Выход		150		200

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 4

Наименование изделия: Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 7

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	34	55	34	55
Сыр российский	9,5	10,6	9	10
или голландский	9,7	10,8	9	10
или костромской	9,3	10,4	9	10
Масло сливочное	5	5	5	5
Хлеб пшеничный	20	40	20	40
Выход:			34	55

Технология приготовления:

Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр, прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 5

Наименование изделия: Фрукты и ягоды свежие

Номер рецептуры:338

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	140	100
или груши	111	100
или бананы	167	100
или виноград	104	100
или апельсин	140	100
или мандарин	135	100
Выход:		100

Технология приготовления:

Фрукты перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают, пропитывают водой. Подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды

Консистенция: соответствующая виду плодов или ягод

Цвет: соответствующий виду плодов или ягод

Вкус: соответствующий виду плодов или ягод

Запах: соответствующий виду плодов или ягод

Технологическая карта № 6

Наименование изделия: Винегрет

Номер рецептуры: 67

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов									
	1 порция		1 порция		1 порция		1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г		брутто, г			нетто, г		
	40	60	40	60	150	180	200	150	180	200
Картофель	14	20	10	15	51	61	68	35	47	52
Молодой	13	19	10	15	48	58	65	35	47	52
с 01.11-31.12	14	21	10	15	55	67	74	35	47	52
с 01.01-28.02	16	23	10	15	60	72	80	35	47	52
с 01.03	17	25	10	15	64	77	86	35	47	52
Свекла	10	15	8	12	38	46	51	30	36	40
с 01.01	11	16	8	12	40	48	54	30	36	40
Морковь	7	11	6	9	28	34	38	23	27	30
с 01.01	8	12	6	9	30	36	40	23	27	30
Огурцы соленые	10	15	8	12	38	45	50	30	36	40
Лук зеленый	7	11	6	9	28	34	38	23	27	30
Или репчатый	7	11	6	9	27	32	36	23	27	30
Масло растительное	2	3	2	3	9	11	12	9	11	12
Выход:			40	60				150	180	200

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Лук мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 7

Наименование изделия: Бутерброд с колбасой

Номер рецептуры: 6

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Колбаса полукопченая	21	20
Хлеб пшеничный	30	30
Выход:		50

Технология приготовления

На ломтик хлеба укладывают колбасу, нарезанную тонкими кружочками.

Требования к качеству

Внешний вид: на ровные ломтики хлеба уложены тонкие кружочки колбасы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: колбасы и хлеба.

Вкус: колбасы и хлеба.

Запах: колбасы в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Йогурт 3,2%

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт сладкий 3,2 % жирности	106	100	206	200
Выход		180		200

Технология приготовления:

Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5- 10г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 г на порцию.

Температура подачи: 14⁰С.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус. Йогурт по внешнему виду и консистенции — это однородная жидкость, в меру вязкая. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, для сладкого – в меру сладкий вкус. Цвет – молочно-белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями – обусловлен цветом введенных добавок. Не допускается излишне кислый вкус.

Технологическая карта № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Сахар	11,3	11,3	13,5	13,5	15	15
ВЫХОД:	150		180		200	

Технология приготовления:

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Температура подачи 65°С.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Прозрачен. Цвет коричневый.

Технологическая карта № 10

Наименование изделия: Кисель

Номер рецептуры: 350

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кисель из концентрата*	18	18	24	24
Вода	142	142	190	190
Выход		150		200

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Готовый кисель отпускают в стаканах.

Температура подачи не ниже +15° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: сладкий.

Запах: свежих ягод или плодов.

Технологическая карта № 11

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка:	20	20	35	35
чай высшего или 1-го сорта (сухой)	0,2	0,2	0,35	0,35
вода	21,6	21,6	37,8	37,8
Сахар	7	7	11	11
Лимон свежий	4	3,5	9	8
Вода	130	130	165	165
Выход		150/7/3,5		200/11/8

Технология приготовления:

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. 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.

Требования к качеству.

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочки лимона. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, с привкусом лимона. Запах: свойственный чаю и лимону.

Технологическая карта № 12

Наименование изделия: Соки овощные, фруктовые и ягодные

Номер рецептуры: 389

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	200	200	200	200
Сок абрикосовый	200	200	200	200
Сок апельсиновый	200	200	200	200
Сок сливовый	200	200	200	200
Сок томатный	200	200	200	200
Сок морковный	200	200	200	200
Сок виноградный	200	200	200	200
Сок вишнёвый	200	200	200	200
Сок персиковый	200	200	200	200
Выход		200		200

Технология приготовления:

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

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

Технологическая карта № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	2,0	2,0	2,5	2,5	4	4
Сахар	5	5	8	8	10	10
Молоко	90	90	90	90	100	100
Вода	82,5	82,5	99	99	110	110
ВЫХОД:	150		180		200	

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1:0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

Внешний вид: непрозрачная жидкость без пленки на поверхности. Вкус умеренно сладкий, с привкусом молока и какао. Цвет светло-шоколадный.

Технологическая карта № 14

Наименование изделия: Булочка дорожная

Номер рецептуры: 425

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	61,66	61,66
Мука пшеничная на подпыл	2	2
Сахар	11,66	11,66
Масло сливочное	13,34	13,34
Масло сливочное (для смазки)	2	2
Соль йодированная	0,66	0,66
Дрожжи прессованные	1,5	1,5
Вода	30,84	30,84
Масса полуфабриката без крошки		
Крошка:		
Мука пшеничная	2	2
Масло сливочное	2	2
Масса полуфабриката с крошкой		102
Выход		100

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто разделяют на куски массой около 68 г., придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в тёплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают крошкой. Выпекают 8-10 минут при температуре 230-240°C. Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают и протирают через сито.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Форма булочки овальная. Поверхность с тремя-четырьмя неглубокими надрезами, отделана крошкой. Окраска от светло-коричневой до коричневой. Мякиш белый, равномерно пористый. Вкус приятный, в меру солёный. Влажность не более 36 %.

Технологическая карта № 15

Наименование изделия: Печенье

Номер рецептуры: 450, 452

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция		1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье сахарное	30,0	30,0	50,0	50,0	70,0	70,0
Выход		30,0		50		70

Требования к качеству:

Форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Пряники

Номер рецептуры: 453

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пряник	50	50	100	100
Выход		50		100

Требования к качеству:

Поверхность пряников целая, не подгорелая, без трещин и вздутий. Цвет – коричневый. Вкус и запах приятные.

Технологическая карта № 17

Наименование изделия: Коржик молочный

Номер рецептуры: 456

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	54,4	54,4
Мука пшеничная на подпыл	3,06	3,06
Сахар	28,9	28,9
Масло сливочное	13,6	13,6
Яйца	3	3
Яйца (для смазки)	1	1
Молоко	10,2	10,2
Натрий двууглекислый	0,765	0,765
Ванилин	0,017	0,017
Масса полуфабриката		112,2
Выход		100

Технология приготовления:

Размягченное масло взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлитель и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220°C в течение 10-12 минут.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

изделия круглой формы с узорчатой поверхностью, края с зубчиками. Цвет светло-желтый. Влажность не более 14,5 %

Технологическая карта № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 265

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	139,7	100,3	174,7	125,3
<i>Масса отварной птицы</i>	-	80	-	100
Масло сливочное	8	8	10	10
Морковь до 1 января	16	13	20	16,3
***с 1 января	17,3	13	21,7	16,3
Лук репчатый	11	9	13,8	11,3
Томатное пюре	7	7	8,8	8,8
Крупа рисовая	46	46	57,5	57,5
<i>Масса готового риса с овощами</i>	-	130	-	160
ВЫХОД:	210		260	

Технология приготовления:

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Требования к качеству:

Внешний вид: рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

Консистенция: мягкая

Цвет: мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого
Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Технологическая карта № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): картофельное пюре

Номер рецептуры: № 312

Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, 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.).

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	С 7-11 лет		С 11-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель				
***с 1 сентября по 31 октября	183,50	128,50	244,19	171,00
***с 1 ноября до 31 декабря	197,55	128,50	262,88	171,00
***с 1 января по 28-29 февраля	214,17	128,50	285,00	171,00
***с 1 марта	171,33	128,50	228,00	171,00
Молоко	23,7	22,5	31,60	30,00
Масло сливочное	5,25	5,25	7,00	7,00
Соль	1,5	1,5	2,00	2,00
Выход	150		200	

Технологический процесс

Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Срок хранения очищенного полуфабриката в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше +12⁰С. Очищенный, промытый картофель заливают горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля), солят после закипания и варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80⁰С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Технологическая карта № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 259

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свинина	100	80
Картофель	160,2	120
Лук репчатый	14,4	12
Масло растительное	6	6
Томатное паста (25-30%)	3,2	3,2
ВЫХОД:	200	

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: рассольник

Номер рецептуры: 96

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	60	45	100	75
Крупа: перловая	3	3	5	5
Морковь	7,5	6	12,5	10
Лук репчатый	3,6	3	6	5
Огурцы солёные	10,1	9	16,75	15
Бульон или вода	112,5	112,5	187,5	187,5
Масло растительное	3	3	5	5
Сметана	1,5	1,5	2,5	2,5
Выход		150		250

Технология приготовления.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Солёные огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, йодированную соль и варят еще 10 мин. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи: 75°C.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы, овощей.

Технологическая карта № 22

Наименование изделия: компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	5	5	8	8	10	10
Вода	150	150	180	180	200	200
Сахар	10	10	10	10	10	10
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
ВЫХОД:	150		180		200	

Технология приготовления:

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

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Требования к качеству:

Плоды и ягоды целые, сварены до готовности. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

Технологическая карта № 23

Наименование изделия: компот из свежих ягод

Номер рецептуры: 387

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плоды и ягоды быстрозамороженные	15,75	15,75	18,9	18,9
Сахар-песок	12,00	12,00	14,4	14,4
Вода питьевая	127,5	127,5	153,0	153,0
Выход		150		180

Технология приготовления:

Свежезамороженные ягоды, не размораживая, засыпать в кипящую воду, добавить сахар, вновь довести до кипения. Компот охладить до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Цвет и запах - в зависимости от сорта ягод (черная смородина, клюква, черника и т.д.)

Технологическая карта № 24

Наименование изделия: кофейный напиток

Номер рецептуры: 379

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток злаковый) суррогатный), в т.ч. из цикория	2	2	2,4	2,4
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	70	70	84	84
Вода	95	95	114	114
114Сахар	9	9	12	12
Выход		150		180

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлета мясная

Номер рецептуры: 271

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	Нетто, гр.
Говядина 1 категории (котлетное мясо)	93/116	69/86
Хлеб пшеничный	15/19	15/19
Сухари	9/11	9/11
Молоко или вода	18/23	18/23
Масса полуфабриката	-	100/125
Масло сливочное	6/7	6/7
Масса готового изделия	-	80/100
Выход	80/100	

Технология приготовления:

Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты - овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см, биточки - кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см или шницели - плоскооформальной формы толщиной 1 см. Изделия панируют в сухарях или в белой сахарной панировке и обжаривают на раскаленной сковороде с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С 3—5 мин с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 5-7 мин. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.

Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом. Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе. Соусы: молочный, сметанный.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Технологическая карта № 26

Наименование изделия: тефтели

Номер рецептуры: 278

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	62	45
Вода	7	7
Крупа рисовая	6	6
Масса готового рассыпчатого риса		18
Лук репчатый	21	18
Яйцо	1/13 шт.	3
Масло растительное	2	2
Масса пассированного лука		8
Мука пшеничная	4	4
Масса полуфабриката		83
Масло растительное	4	4
Выход		70

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: Гречка рассыпная

Номер рецептуры: 302

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	69	69	91,8	91,8
Вода	102	102	135,7	135,7
Масса каши		144		191,5
Масло сливочное	6,75	6,75	8,5	8,5
Выход		150		200

Технология приготовления.

Гречку перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зёрна удаляют (ситечком) и варят до загустения помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане (температура 100°C) или в жарочном шкафу при температуре 140-160°C в течение 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают ещё 3-4 мин.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

зёрна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из капусты

Номер рецептуры: 45

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	125/156,1	100/125
Масса капусты белокочанной стертой	-	62/78
Морковь свежая	10/12,5	8/10
Лук репчатый или лук зеленый	9,3/11,6 9,6/12	8/10 8/10
Сахар-песок	2,4/3	2,4/3
Лимонная кислота 2%-ная раствор	4,8/6	4,8/6
Масло растительное	8/10	8/10
ВЫХОД:	80/100	

Технология приготовления:

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют, добавляют к капусте соль поваренную йодированную и кислоту лимонную 2%-ную (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор тщательно перемешивают), после этого капусту растирают, выделившийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Лук репчатый или зеленый мелко шинкуют.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

Температура подачи: от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

Технологическая карта № 29

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров и огурцов

Номер рецептуры: 23

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	57	48
Огурцы свежие	44	35
Лук зелёный	15	12
или репчатый лук	14	12
Масло растительное	5	5
Выход		100

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и очищенные от кожицы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, зеленый лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

Температура подачи: 14^oC.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления

Требования к качеству.

Помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый полукольцами, лук зелёный шинкованный. Консистенция помидоров, огурцов – упругая, сочная. Цвет помидоров – красный, розовый. Огурцов неочищенных – белый с зелёной каймой, очищенных -белый. Вкус свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно солёный; запах свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): салат картофельный с зеленым горошком

Номер рецептуры: № 40

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	58/72	43/54
Лук зеленый	9/11	6/8
Или лук репчатый	8/10	6/8
Горошек консервированный	24/30	16/20
Яйца	1/5 / 1/4 шт	8/10
Масло растительное	8/10	8/10
ВЫХОД:	80/100	

Технология приготовления:

Картофель нарезают мелкими кубиками, подливают небольшое количество (1/3 объема занимаемого картофелем) кипящей воды, добавляют соль, закрывают крышкой и доводят до готовности (8-10 мин). Отвар сливают. Зеленый горошек в отваре доводят до кипения, охлаждают картофель и горошек до температуры 14 °С. Картофель можно отварить очищенными целыми клубнями, охладить, а затем нарезать мелкими кубиками.

Лук репчатый мелко шинкуют (рубят), бланшируют, охлаждают. Зеленый лук промывают проточной водой, мелко шинкуют. Овощи соединяют; заправляют йодированной солью, растительным маслом и подают.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Салат уложен горкой. Нарезка аккуратная. Картофель не разварившийся. Консистенция картофеля и горошка мягкая, лук хрустящий. Вкус и аромат блюда соответствуют входящим в его состав продуктам.

Технологическая карта № 31

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры 309.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Макаронные изделия	40	40
Масло сливочное	5	5
Выход	-	150

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 – 10-10 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего их масса 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).

рекомендованный выход блюд для первой возрастной группы – 150 г, для второй- 200 г.

Требования к качеству

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

Технологическая карта № 32

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 210

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 1/4 шт.	50	1 1/2 шт.	62
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	30	30	38	38
Масса омлетной смеси		80		100
Масло коровье сладкосливочное	2	2	2,5	2,5
Масса готового омлета		78		97,5
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
Выход с маслом сливочным		80		100

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с колбасой.

Номер рецептуры: 212

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, шт.	Нетто, г
Яйца	2 шт.	80
Молоко	30	30
Масса омлетной смеси		110
Масло сливочное	6	6
Колбаса	20	32
Масло сливочное	2	2
Масса готовой колбасы		30
Масса омлета		130
Выход		140

Технология приготовления.

Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками, отваривают, добавляют масло сливочное.

Приготовление омлетной смеси. Перед использованием яйцо подвергаются специальной санитарной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в растворах. Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко и соль. Колбасные изделия заливают омлетной смесью на смазанном противне слоем не более 2,5-3 см.

Залитые колбасные изделия омлетной смесью запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C не менее 8-10 минут полностью пропекая.

Требования к качеству:

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

Консистенция: однородная, сочная с вкраплениями ломтиков или кубиков колбасы или сосисок

Цвет: золотисто- желтоватый.

Вкус: свежих печеных яиц, колбасы или сосисок.

Запах: свежих запеченных яиц, колбасы или сосисок.

Технологическая карта № 34

Наименование изделия: Щи с капустой

Номер рецептуры: 87

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	39,38	31,5	62,5	50
Картофель	25,2	18,9	40	30
Морковь	9,92	7,88	15,75	12,5
Лук репчатый	7,56	6,3	12	10
Томатное пюре	1,58	1,58	2,5	2,5
Масло растительное	3,15	3,15	5	5
Бульон или вода	126	126	200	200
Сметана	8	8	10	10
Чеснок		0,3		0,5
Выход:		142/8		240/10

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь и петрушку, нарезанные соломкой и припущенные со сливочным маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин.

В щи можно положить чеснок (2г нетто на 1000 г щей), растертый с солью.

Температура подачи: 75°C.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления

Требования к качеству:

На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

Технологическая карта № 35

Наименование изделия: салат рыбный

Номер рецептуры: 36

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Салат картофельный №58	-	81
Картофель	115,5	84
Лук зеленый	21,3	17
Или лук репчатый	20,2	17
Масса овощного набора	-	100
Сметана или заправка для салата №603, или майонез	15	15
Масло растительное	35	35
Уксус 3%-ный	65	65
Сахар	4,5	4,5
Перец ч/м	2	2
Соль	0,2	0,2
Рыба	41,7	20
Выход	-	100

Технологический процесс:

Рыбу разделяют на филе (мякоть) и нарезают тонкими кусочками. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или нарезанным полукольцами, или шинкованным репчатым луком. Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

Требования к качеству:

Вкус, цвет, запах соответствует вложенным продуктам. Блюдо оформляется овощами, которые входят в состав салата.

Технологическая карта № 36

Наименование изделия: кекс

Номер рецептуры: 446

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	1 порция
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	25.6	25.6
Сахар	19.2	19.2
Масло сливочное	19.2	19.2
Меланж	15.4	15.4
Соль	0.1	0.1
Изюм	19	19
Пудра рафинадная	0.9	0.9
Эссенция	0.01	0.01
Сода пищевая	0.1	0.1
Выход		100

Технологический процесс:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7 - 10 мин., добавляют сахар-песок и взбивают еще 5 - 7 мин., постепенно вливая меланж. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, эссенцию, аммоний и соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто.

Влажность готового теста 23 - 25%.

Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, и выпекают при температуре 205 - 215 °С в течение 25 - 30 мин. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Кекс прямоугольной или другой формы. Поверхность посыпана рафинадной пудрой. На разрезе виден равномерно распределенный изюм. Мякиш плотный, желтого цвета.

Технологическая карта № 37

Наименование изделия: Булочка домашняя

Номер рецептуры: 424

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	32,5	32,5	39	39
Мука пшеничная на подпыл	1,67	1,67	2	2
Сахар	5,83	5,83	7	7
Сахар (для отделки)	1,67	1,67	2	2
Масло сливочное	7,5	7,5	9	9
или растительное	7,5	7,5	9	9
Яйца (для смазки)	0,02 шт.	1	1/36 шт.	1,2
Соль йодированная	0,33	0,33	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	0,83	0,83	1	1
Вода	14,17	14,17	17	17
Масса полуфабриката		60,42		72,5
Выход		50		60

Технология приготовления.

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы на расстоянии 8-10 см и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают 5 минут при температуре 230-240°C.

Температура подачи: 65°C

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Булочки круглые, от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета, поверхность блестящая. Тесто хорошо пропечено. Мякиш равномерно пористый, пышный. Вкус в меру соленый, с привкусом сахара, приятный. Влажность не более 34,00%

Технологическая карта № 38

Наименование изделия: Пирожок с овощным фаршем

Номер рецептуры: 408

Наименование сырья	Расход сырья, в г.	
	1 порция	1 порция
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	28	32
Сахар	1,7	2
Масло коровье сладко-сливочное	3	4
Яйцо	3 или 1/13 шт.	4 или 1/10 шт.
Дрожжи хлебопекарные	1	1,2
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 % или вода	7	8
Мука на подпыл	0,9	1
Фарш	25	29
Жир для смазки листов	0,9	1
Яйцо	1,3 или 1/31 шт.	1,5 или 1/27 шт.
Выход	60	70

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Фарш картофельный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
с 01.09-31.10	29	22	33	25
с 31.10-31.12	31	22	36	25
с 31.12-28.02	34	22	39	25
с 29.02-01.09	37	22	42	25
Лук репчатый	4	3	5	4
Масло растительное	0,7258	0,7	0,8	0,8
Выход		25		29

*- Масса овощей после тепловой обработки.

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, протирают, Репчатый лук нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

Фарш из свежей капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1-3 лет	с 1-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	36	29	44	34
Масло растительное	0,7	0,7	0,8	0,8
Масса готовой капусты		22		25
Лук репчатый	5	4	6	5
Масло растительное	0,7	0,7	0,8	0,8
Масса пассерованного лука		2,4		3
Зелень	0,7	0,7	0,8	0,8
Выход		25		29

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Свежую очищенную промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем на более 3 см на противень с растительным маслом и слегка жарят с растительным маслом. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук, зелень. Солить капусту до жарки, а также не охлажденную после жарки нельзя, так как при этом из нее выделяется влага, что снижает качество фарша. Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 минут, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

Технологическая карта № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Курица, тушенная в сметанном соусе
Номер рецептуры: № 290

Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, 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.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Курица	109	75
Масло растительное	2	2
Соус сметанный		50
Соль	4	4
Выход	100,0	

Технологический процесс

Обработанную куриную тушку обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 минут.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Отпускают с гарниром и поливают соусом, в котором тушилась курица. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мякоти курицы нежная, сочная, не волокнистая;

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный тушеной курице в сметанном соусе, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 40

Наименование 536

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	81,6	80	102	100
ВЫХОД:		80	100	

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: свежeproгретые целые колбасные изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Технологическая карта № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 119

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60
***с 1 сентября по 31 октября	80	60
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60
***с 1 марта	100	60
Горох	16,2	16
Морковь до 1 января	10	8
***с 1 января	10,7	8
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	4	4
Вода	140	140
ВЫХОД:	200	

Технология приготовления:

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

Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох лущеный в виде разваренных зерен

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

Цвет: светло-желтый (горчичный)

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): борщ картофельный с квашеной капустой
 Номер рецептуры: 82

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 1 января	40	32	50	40
***с 1 января	42,6	32	53,3	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель молодой до 1 сент.	20	16	25	20
***с 1 сентября по 31 октября	21,3	16	26,7	20
***с 1 ноября до 31 декабря	22,9	16	28,6	20
***с 1 января по 28-29 февраля	24,6	16	30,8	20
***с 1 марта	26,7	16	33,3	20
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Лимонная кислота	3,2	3,2	4	4
Вода	160	160	200	200
ВЫХОД:	200		250	

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г. При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

(свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блинчики

Номер рецептуры: 399

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	41,6	41,6
Вода	104	104
Яйца	1/5 шт	8 шт
Сахар	2,5	2,5
Соль	0,8	0,8
Масса теста		154
Масло растительное	3	3
Масса готовых блинчиков		100
Масло сливочное	5	5
Или джем	15	15
Или варенье	15	15
Или сахар	10	10
Или сгущенное молоко	20	20
ВЫХОД:	С маслом	105
	С джемом	115
	С сахаром	110
	Со сгущенным молоком	120

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% от нормы) холодную воду, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиваем сковороды распределит ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с двух сторон. Отпускают блинчики с маслом, джемом, вареньем, сахаром, сгущенным молоком по 2-3 шт.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия круглые, толщиной 1 мм. Диаметр 24-26 м, хорошо пропеченные.

Консистенция: пористая, эластичная.

Цвет: желтовато-золотистый.

Вкус: жаренного изделия из пресного теста.

Запах: жаренного изделия из пресного теста.

Технологическая карта № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 965

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	211	200
ВЫХОД:	-	200

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели.
Потери при кипячении составляют 5%.

Требования к качеству:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: приятный, кипяченого молока

Технологическая карта № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

Номер рецептуры: 424

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	1 шт.	40
ВЫХОД:	-	1 шт. (40 г)

Технология приготовления:

Перед использованием яйца подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

Технологическая карта № 45

Наименование изделия: Бутерброд с джемом

Номер рецептуры: 2

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция
Джем или повидло	20
Масло сливочное	5
Хлеб пшеничный	40
Выход:	65

Технология приготовления:

Ломтики хлеба намазывают маслом, а затем повидлом или джемом

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху джем/повидло, прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: джема/повидла и хлеба

Вкус: джема/повидла и хлеба

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 46

Наименование изделия: Салат из свеклы

Номер рецептуры № 52

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция
	нетто
Свекла отварная	92
Масло растительное	8
Выход:	100

Технология приготовления

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Технологическая карта № 47

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры № 103

Наименование полуфабрикатов	продуктов,	Масса, г
брутто		нетто
Картофель	400	300
Макароны	40	40
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Бульон или вода	700	700
<i>Выход</i>	-	<i>1000</i>

Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – кубиками, коренья – соломкой, лук – шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассируют.

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

Выход порции определяется возрастной группой

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму

Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Технологическая карта № 48

Наименование изделия: Тушенная печень

Номер рецептуры № 261

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	86	71
Или свиная	81	71
Мука пшеничная	33	3
<i>Масса полуфабриката</i>	-	74
Масло растительное	5	5
<i>Масса жаренной печени</i>	-	50
<i>Соус</i>	-	50
ВЫХОД:	-	100

Технология приготовления

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течении 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Гарнир – каши рассыпчатее, картофель отварной, картофельное пюре.

Соусы – сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

Требования к качеству

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: печени – мягкая, сочная, соуса – однородная.

Цвет: поверхности – темно-коричневый, на разрезе – коричневый.

Вкус: жаренной печени.

Запах: жаренной печени.

Технологическая карта № 49

Наименование изделия: Каша жидкая молочная из манной крупы с маслом и сахаром
Номер рецептуры: 181

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	31	31	3,1	3,1
Молоко	100	100	10	10
Вода	75	75	7,5	7,5
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,11	Ca (мг):	133,77
Жиры (г):	10,72	Mg (мг):	20,30
Углеводы (г):	32,38	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	251	C (мг):	1,17

Технология приготовления.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 50

Наименование изделия: Вафли

Номер рецептуры: Вне сборника

Наименование сырья	Расход сырья		Химический состав,г			
	Брутто,г	Нетто,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Ккал
Вафли с фруктово-ягодными начинками	30	30				
Итого			0,84	0,99	23.19	106,7

Технология приготовления:

вафли сухие, хрустящие, легкие, малопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь; поломанные.

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: Сыр

Номер рецептуры: 97

Наименование сырья	Расход сырья		Химический состав,г			
	Брутто,г	Нетто,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Ккал
Сыр	20	20	4,64	5,9	0	72,8
Итого						

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру

Технологическая карта № 52

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 108

Наименование сырья	1 порция	
	брутто, г	нетто,г
Картофель	100	75
Морковь	12	10
Лук репчатый	12	10
Масло растительное	3	3
Курица или тушенка	25/10	25/10
Клецки		40
Бульон или вода	180	180
Выход		250

Химический состав данного блюда

	белки, г	жиры, г	углеводы, г	витамин С	энерг.ценность, ккал
250 г	3,55	4,84	18,79	5,75	132,92

Технология приготовления:

подготовленные туши цыплят бройлеров заливают холодной водой и доводят до кипения и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Вынимают кур из бульона. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук (или пассированные овощи с тушенкой), мякоть отварных кур и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера .

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; клецки – упругие.

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

Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно солёный

Запах: овощей.

Технологическая карта №53

Наименование изделия: Клецки

Номер рецептуры: 109,114

Наименование сырья	1-3 года		3-7 лет	
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная	16	16	20	20
Яйцо	0,1 шт	4	0,1 шт	4
Вода или молоко	10	10	12	12
Соль	0,47	0,47	0,58	0,58
Выход		30		40

Технология приготовления:

в холодную воду водят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 минут, для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанной мукой, и раскатывают в пласт и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клёцок на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: клёцки одинакового размера.

Консистенция: мягкая и нежная

Цвет: кремовый

Вкус: свойственный изделиям из вареного теста.

Запах: вареного теста.

Технологическая карта №54

Наименование изделия: Хлеб ржаной и пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сырья		
	1 порция, г	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	50	50

Технология приготовления:

хлеб нарезают на ломтики.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

Технологическая карта № 55

Наименование блюда: СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: № 160

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Молоко	125,0	125,0	12,5	12,5
Вода	105,0	105,0	10,5	10,5
Макаронные изделия	20,0	20,0	2,0	2,0
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Сахар	2,0	2,0	0,2	0,2
Соль	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход	250,0		25,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы

В 250 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
7,0	7,9	24,7	79,89	7,46	45,57	0,83

Энергетическая ценность (ккал) на 250 гр. данного блюда: 141

Технологический процесс

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны 15-20 минут, лапшу 10-12 минут, вермишель 5-7 минут). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая, варят до готовности. Затем добавляют соль и сахар.

Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске заправляют маслом. Горячие супы отпускают при температуре +75⁰С, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — макаронные изделия хорошо разварены, не слипшиеся.

Цвет — белый.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа с макаронными изделиями, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта № 56

Наименование изделия: Каша «Дружба»

Номер рецептуры: 93

Каша "Дружба"

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Крупа	30/22	30/22				
Молоко	102/ 76, 5	102/ 76, 5				
Вода	70/ 52, 5	70/ 52, 5				
Сахар	5/ 4	5/ 4				
Масса каши		200/ 150	5. 8 /4, 4	3. 5 /2, 6	28. 8/21, 6	162. 5/ 121, 9
Масло сливочное	5	5	----	4. 1	0. 1	37. 5
Итого:			5. 8 / 4, 4	7. 6 / 6, 7	28. 9/21, 7	200 / 159,4

Выход: 205/ 155

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается.

Температура подачи 65°C.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Не допускаются посторонние запахи привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком

Технологическая карта № 57

Наименование блюда: Соус томатный.

Выход: 1000 гр.

Краткое описание технологического процесса		Краткая характеристика готового блюда	
<p>Мелко нарезанные коренья, лук пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование ещё 10-15 мин, соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют кислотой лимонной (0,5 г) и жиром (70,50,30 г соответственно I, II, III колонкам).</p> <p>Подают соус к блюдам из жареного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей.</p>		<p>Внешний вид – соус однородный, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей.</p> <p>Вкус и запах – ярко выраженный кисло-сладкий вкус.</p> <p>Цвет – от белого до слегка сероватого.</p> <p>Консистенция – жидкой сметаны.</p> <p>Срок реализации: 3-4 часа при температуре хранения 70-75⁰С.</p>	
№ п/п	Наименование продуктов	Норма продукции на 1 порцию	
		Вес брутто, гр	Вес нетто, гр
1	Бульон №777	-	900
2	Масло сливочное	45	45
3	Мука пшеничная	45	45
4	Морковь	75	60
5	Лук репчатый	24	20
6	Томатное пюре	250	250
7	Масло сливочное	15	15
8	Сахар	10	10
	Выход:	-	1000

Технологическая карта № 58

Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом, курой.

Номер рецептуры: №336

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Капуста свежая	129	186	103	149
Говядина	130	152	96	112
или Кура	177	206	157	183
Масса готового мяса			60	70
Масло растительное	3	6,5	3	6,5
Томатное пюре	-	5	-	5
Морковь	2,25	3,25	1,8	2,6
с 01.01.	2,4	3,5	1,8	2,6
Лук репчатый	4,3	6	3,6	5,2
Мука пшеничная	1	1,5	1	1,5
Сахар	3	3,9	3	3,9
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер, вещества, мг		Витамины, мг		
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
14,29	11,71	9,73	201,0	28,09	1,34	0,08	0,12	3,27
19,7	15,0	13,65	269,0	38,45	1,9	0,11	0,17	4,72

Технология приготовления: нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30%) масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 4 минут до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи нарезаны соломкой

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно-соленый

Запах: тушеной капусты с мясными продуктами.

Технологическая карта №59

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп рыбный

Номер рецептуры: № 87

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на Суп рыбный, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	С 7-18 лет	
	Брутто, г	Нетто, г
Консервы из рыбы (лососевые)	40	40
Картофель	93,25	70
Морковь	20	16
Лук репчатый	11,3	9,75
Крупа рисовая	5	5
Масло растительное	3,75	3,75
Вода	200	200
Выход:		250

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Возрастная категория	В граммах данного блюда содержится								
	Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
С 7- 18 лет	10,32	10,09	17,20	200,89	10,93	54,36	56,82	0,00	1,52

5. Технологический процесс

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности.

Технологическая карта № 60

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров

Номер рецептуры: 23

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	100	75
Лук зелёный	15	12
или репчатый лук	14	12
Масло растительное	5	5
Выход		100

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и очищенные от кожицы режут тонкими ломтиками, лук репчатый - кольцами, зелёный лук шинкуют. Овощи смешивают, заправляют йодированной солью и растительным маслом.

Температура подачи: 14°C.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления

Требования к качеству.

Помидоры и нарезаны тонкими ломтиками, лук репчатый полукольцами, лук зелёный шинкованный. Консистенция помидоров, огурцов – упругая, сочная. Цвет помидоров – красный, розовый.

Вкус свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно солёный; запах свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта № 61

Наименование изделия: Каша «Дружба»

Номер рецептуры: Номер рецептуры: 54-16к-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	15,0	15,0	1,0	0,1	10,1	45,5
крупа пшеничная	11,0	11,0	1,2	0,3	6,7	34,3
молоко	102,0	102,0	2,8	2,9	4,4	54,4
сахар-песок	3,0	3,0	0,0	0,0	2,7	10,9
масло сливочное	5,0	5,0	0,0	3,6	0,0	32,9
соль поваренная йодированная	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
вода	70,0	70,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Выход:		200,0	5,0	6,9	23,9	178,0

Продукты	Витамины (B1, B2, PP - в мг; A - мкг рет. экв)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа рисовая	0,01	0,00	0,00	0,40	0,00	1	12	1	7	20	0,1	0,2	2,0
крупа пшеничная	0,03	0,00	0,20	0,40	0,00	1	19	3	8	22	0,3	0,5	0,3
молоко	0,03	0,12	13,46	0,65	0,53	39	124	108	12	80	0,1	9,2	1,8
сахар-песок	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
масло сливочное	0,00	0,00	19,59	0,01	0,00	0	1	1	0	1	0,0	0,0	0,0
соль поваренная йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	294	0	3	0	1	0,0	40,0	0,0
вода	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0,0	0,0	0,0
Выход:	0,07	0,12	33,25	1,46	0,53	335	156	115	27	123	0,5	49,9	4,1

Технология приготовления:

Пшено перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С), пшено после промывания ошпаривают.

Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду. Пшеничную крупу промывают, несколько раз меняя воду.

Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду до полуготовности.

Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы.

За 10 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают при закрытой крышке.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - зерна полностью набухшие, мягкие; консистенция - однородная; цвет, вкус и запах

- соответствуют наименованию каши.

Технологическая карта № 62

Наименование изделия: Салат из моркови

Номер рецептуры: 54-113-2020

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
морковь	76.2	61.0	0.8	0.1	4.2	20.6
яблоко	33.9	30.0	0.1	0.1	2.9	13.3
масло подсолнечное	10.0	10.0	0.0	10.0	0.0	89.9
соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0
Выход:		100	0.9	10.2	7.2	123.8

Продукты	Витамины (В1, В2, рр - в мг; А - мкг рет. экв)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	В1	В2	А	pp	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
морковь	0.04	0.04	1220	0.61	3.05	12.8	122	16.5	23.2	33.6	0.4	3	0.1
яблоко	0.01	0.01	1.5	0.09	3	7.8	83.4	4.8	2.7	3.3	0.7	0.6	0.1
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.2	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	129	0.03	1.2	0.07	0.3	0.01	13.3	0
Выход:	0.05	0.05	1222	0.7	6.05	150	205	22.5	26.0	37.3	1.1	16.9	0.2

Технология приготовления:

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, нарезают мелкой соломкой. Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут, очищают. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Морковь и яблоки смешивают в одной емкости, добавляют соль и заправляют растительным маслом.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - салат уложен горкой, морковь и яблоки сохранили форму нарезки; консистенция: морковь – хрустящая, яблоки - мягкие; цвет - свойственный моркови и яблокам; вкус и запах - свойственные моркови и яблокам.

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: Картофельная запеканка с мясом

Номер рецептуры № 291

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
			1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	125	165	125	165
Говядина	54	72	40	53
или курица	20	24,3	18	22
или рыба	33,3	35	29	33,3
Масло сливочное	2	3	2	3
<i>Масса готового продукта</i>			25	33
Картофель	153	204	115	153
молодой	143	191	115	153
с 01.11-31.12	164	218	115	153
с 01.01-28.02	177	235	115	153
с 01.03	192	260	115	153
<i>Масса отварного картофеля</i>			109	145
Лук репчатый	10	13	8	11
Масло сливочное	1	2	1	2
<i>Масса припущенного лука</i>	-	-	6	8
Масло сливочное	2	3	2	3
Сухари	-	-	141	188
<i>Масса полуфабриката</i>	-	-	120	160
<i>Масса готового изделия</i>	5	5	5	5
Выход:			125	165

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
8,91	6,59	20,43	177	1,78
12,13	9,5	25,7	237	3,8

Технология приготовления:

мясо, курицу или рыбу варят, измельчают на мясорубке, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две части, одну кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясопродукты с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске нарезают по одному куску на порцию. Подают с прокипяченным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом

Консистенция: нежная, сочная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Технологическая карта № 64

Наименование изделия: СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры :№ 54-19к-2020

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал.)
	брутто	нетто				
макаронные изделия высшего сорта	80,0	80,0	8,3	0,9	51,3	246,6
молоко	700,0	700,0	19,1	19,7	29,9	373,5
сахар-песок	8,0	8,0	0,0	0,0	7,3	29,1
масло сливочное	10,0	10,0	0,1	7,3	0,1	65,9
соль поваренная йодированная	1,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
вода	300,0	300,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Выход:		1000,0	27,5	27,9	88,6	715,1

Продукты	Витамины (B1, B2, рр - в мг; А - мкг рет.экв)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
макаронные изделия высшего сорта	0,10	0,03	0,0	1,86	0,00	2	82	13	11	61	1,1	1	0,0
молоко	0,20	0,84	92,4	4,48	3,64	266	848	739	85	548	0,6	63	12,3
сахар-песок	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0,0	0	0,0
масло сливочное	0,00	0,01	39,2	0,02	0,00	1	1	1	0	2	0,0	0	0,1
соль поваренная йодированная	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	294	0	3	0	1	0,0	40	0,0
вода	0,00	0,00	0,0	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0,0	0	0,0
Выход:	0,30	0,88	131,6	6,36	3,64	563	931	757	97	611	1,8	104	12,4

Технология приготовления:

Макаронные варят в подсоленной воде 10-15 минут до полуготовности, воду сливают. Полуготовые макаронные изделия закладывают в кипящую воду, добавляют горячее молоко, соль, сахар, растопленное сливочное масло и варят до готовности помешивая.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - макаронные изделия сохранили форму; консистенция, цвет, вкус и запах - соответствуют наименованию супа.

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: Чай с медом и лимоном

Номер рецептуры :№ 54-12гн-2020

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
мед пчелиный	12,0	12,0	0,1	0,0	8,8	35,4
лимон	7,5	7,0	0,1	0,0	0,2	1,1
чай черный байховый	1,0	1,0	0,2	0,0	0,1	1,4
вода	190,0	190,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Выход:		200	0,4	0,0	9,1	37,9

Продукты	Витамины (B1,B2, рр - в мг; А - мкг рет.эquiv)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	B1	B2	A	pp	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
мед пчелиный	0	0	0	0,04	0,00	0,9	3,6	1,5	0,3	1,9	0,08	0,24	0
лимон	0	0	0,08	0,01	1,12	0,6	9,5	2,5	0,7	1,3	0,0	0,01	0,02
чай черный байховый	0	0,01	0,30	0,09	0,04	0,6	20,6	4,4	3,8	7,2	0,71	0	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0	0,01	0,38	0,14	1,16	2,12	33,6	8,3	4,9	10,4	0,83	0,25	0,02

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка с растворенным в нем медом. Чай разливают по стаканам.

Чай разливают по стаканам и добавляют нарезанный лимон.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - свойственные чаю с медом и лимоном.

Технологическая карта № 66

Наименование изделия: Рагу из курицы

Номер рецептуры :№ 54-22м-2020 (от 7 до 11 лет)

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
куриная грудка (филе)	93.8	83	18.41	1.39	0.3	87.3
картофель	123.8	91	1.7	0.3	13.5	63.7
мука пшеничная высший сорт	1.1	1.1	0.1	0.0	0.7	3.4
томатное пюре	7.0	7	0.2	0.0	0.8	4.0
лук репчатый	14.4	11.5	0.15	0.02	0.86	4.2
морковь	23.8	19	0.23	0.02	1.19	5.9
петрушка (зелень)	3.8	3	0.1	0.01	0.21	1.3
масло подсолнечное	6.0	6	0.0	5.3	0.0	47.5
лавровый лист	0.03	0.03	0.0	0.0	0.0	0.1
соль поваренная йодированная	0.8	0.8	0.0	0.0	0.0	0.0
Выход:		200	21.0	7.0	17.5	217.4

Продукты	Витамины (В1,В2, рр - в мг; А - мкг рет.эquiv)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	В1	В2	А	PP	С	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
куриная грудка (филе)	0.04	0.05	4	5.11	0.6	38	201	5.8	62	123	1.01	5	16.7
картофель	0.08	0.05	1.6	1.31	7.3	3	429	8	18	46	0.7	4.5	0.2
мука пшеничная высший сорт	0	0	0	0.01	0	0	1	0	0	1	0	0	0.1
томатное пюре	0	0	8.4	0.06	0.73	1	39	1	3	4	0.1	0	0
лук репчатый	0	0	0	0.05	0.46	0.4	16.7	3.1	1.4	5.8	0.08	0.3	0.1
морковь	0.01	0.01	228	0.15	0.38	3	31.5	4.5	6.3	9.1	0.12	0.9	0
петрушка (зелень)	0	0	17.1	0.02	1.8	0.8	19.9	6.5	2.2	2.5	0.05	0.1	0
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
лавровый лист	0	0	0.1	0	0.01	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	235	0	3	0	1	0	32.0	0
Выход:	0.13	0.11	260	6.71	11.3	281	739	32	93	193	2.1	42.8	17.1

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Петрушку (зелень) промывают проточной водой не менее 5 минут, шинкуют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 30-35 г., посыпают солью, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук, соль, петрушку и тушат 20-25 мин.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - мясо вместе с соусом и гарниром уложены в баранчик, овощи сохранили форму нарезки; консистенция - сочная, мягкая; вкус и запах - свойственный тушеному мясу птицы, томата и овощей.

Технологическая карта № 67

Наименование изделия: Голубцы ленивые

Номер рецептуры: 54-3м-2020

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
крупа рисовая	5.0	5.0	0.3	0.0	3.4	15.2
говядина 1 категории	45.2	40.0	7.0	5.6	0.0	78.7
капуста белокочанная	75.0	60.0	1.0	0.1	2.6	14.8
лук репчатый	7.5	6.0	0.1	0.0	0.5	2.2
масло сливочное	3.0	3.0	0.0	2.2	0.0	19.8
соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0
вода	30.0	30.0	0.0	0.0	0.0	0.0
масса полуфабрикатов:		144.3				
Выход:		100	8.4	7.9	6.4	130.7

Продукты	Витамины (B1, B2, рр - в мг; А - мкг рет. экв)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	B1	B2	A	PP	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
крупа рисовая	0	0	0	0.13	0	0	4.2	0.4	2.2	6.5	0.04	0.1	0.7
говядина 1 категории	0.02	0.05	0	2.62	0	19.8	108	3.2	7.7	65.4	0.94	2.9	0
капуста белокочанная	0.01	0.02	1.1	0.34	10.8	5.9	149	25.3	8.4	16.2	0.31	1.8	0.2
лук репчатый	0	0	0	0.02	0.24	0	9	1.6	0.7	3.03	0.04	0.2	0
масло сливочное	0	0	11.8	0	0	0	0	0.3	0	0.5	0.01	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	88.3	0	1.0	0.06	0.2	0.01	12	0
вода	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход:	0.03	0.07	12.8	3.11	11	115	271	32	19	92	1.4	17	0.9

Технология приготовления:

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют и пассеруют в половинном количестве сливочного масла.

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, припускают в подсоленной кипящей воде до полуготовности, воду сливают.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формируют порционно, складывают на противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в духовом шкафу (пароконвектомате) 30 минут при температуре 250 градусов Цельсия.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - изделие сохраняет форму; консистенция - сочная; вкус и запах - соответствуют тушеному мясу с капустой.

Технологическая карта № 68

Наименование изделия: САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 54-13з-2020

Продукты	Расход сырья (г.)		Белки (г.)	Жиры (г.)	Углеводы (г.)	Энергетическая ценность (ккал)
	брутто	нетто				
свекла	95.0	76.0	1.1	0.1	6.1	29.2
масло подсолнечное	4.0	4.0	0.0	3.5	0.0	31.6
соль поваренная йодированная	0.3	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0
Выход:		80	1.1	3.6	6.1	60.8

Продукты	Витамины (B1, B2, рр - в мг; А - мкг рет. экв)					Минералы (Na, Ca, K, Mg, P, Fe - в мг; I, Se - в мкг)							
	B1	B2	A	pp	C	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	I	Se
свекла	0.01	0.02	0.9	0.12	3.04	27	182	25	15	28	0.9	5.3	0.5
масло подсолнечное	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
соль поваренная йодированная	0	0	0	0	0	78	0	1	0	0	0.01	10.7	0
Выход:	0.01	0.02	0.9	0.12	3.04	105	182	26	15	29	0.9	16	0.5

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. При отпуске заправляют солью, растительным маслом.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - свекла мелко измельчена; консистенция - мягкая, сочная; цвет - темно-малиновый; вкус и запах - свойственные свекле.