

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «ООШ с. Сиреники»



Щуцкая Я.Ю.

«09» января 2018 года

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

*блюд и кулинарных изделий
для питания детей
дошкольного и школьного возраста
в МБОУ «ООШ с. Сиреники»*

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими 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:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.

Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.

Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.: ВО «Агрехимиздат», 1987., Т. 1

Основные требования к производственному процессу и хранению

При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет поточность производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено отдельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных каскетах.

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

Для хранения овощей должны быть выделены овощные кладовые или овощехранилища. Овощи и фрукты необходимо хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре, указанной изготовителем.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше –18°С. Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией.

Подготовка сырья мясного

При приемке сырья его осматривают, подвергают дополнительной зачистке и влажному туалету.

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина, свинина мясная) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (язык, сердце, печень говяжьи), в том числе в блоках, размораживают на воздухе на специальных подносах, лотках или в специальных ваннах, в условиях свободного стока отделяемой при дефростации жидкости, после чего тщательно промывают проточной водой и немедленно начинают его дальнейшую переработку.

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

Субпродукты мясные, обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд.

Подготовка птицы

У потрошенных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

Тушки птицы направляют на термообработку в целом виде, если масса тушки не более 1,5 кг, или разрезают на две полутушки.

Перед термообработкой тушки птицы формируют.

Подготовка рыбы

Размораживание рыбы можно проводить как на воздухе на специальных подносах или лотках, так и погружением тушек рыбы в воду на 2-4 часа при температуре воды 10-12°С (рыба семейства лососевых, осетровых специальной разделки).

Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

Подготовка яиц куриных и продуктов яичных

Обработку яиц куриных диетических и столовых (в случае их использования) осуществляют в специально отведенном месте в промаркированных емкостях (ведрах, котлах и др.) в порядке, установленном санитарными правилами.

Обработанные яйца куриные выкладывают на лотки или в другую чистую промаркированную тару.

Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают: банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более

40 °С; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения.

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре 4 ± 2 °С не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления.

Подготовка овощей, фруктов

Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сырье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («коренном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («овощном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирают, очищают и повторно промывают проточной водой. Необходимо производить тщательную зачистку порченных и гниющих участков моркови, лука, свеклы, редьки, картофеля и других овощей, обязательно удалить 3-4 листа капусты белокочанной или краснокочанной, повторно промыть овощи в проточной питьевой воде (небольшими партиями, пользуясь дуршлагами, сетками, грохотами).

Непосредственно перед приготовлением блюд из сырых овощей (салатов, винегретов и др.) должна проводиться особо тщательная промывка подготовленных овощей в проточной питьевой воде (в «холодном» цехе).

Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени, предназначенных для употребления в пищу в сыром виде, без проведения термической обработки.

Фрукты, в том числе цитрусовые и бананы, дважды промывают – первоначально в производственной ванне (в «овощном» цехе), затем проточной питьевой водой (непосредственно перед употреблением, в «холодном» цехе).

Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой.

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

При поступлении плодоовощной продукции низкого качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

Овощи и фрукты, быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус 18 °С). Их направляют на переработку без предварительного размораживания.

Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Крупы рисовую, овсяную, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают.

Крупы манную, а также измельченные крупы просеивают. Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль или соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него).

Требования к качеству кулинарной продукции

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий – по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд – по внешнему виду, цвету и запаху.

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Бутерброды открытые	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы
Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.

Первые блюда (супы молочные)	Первые блюда (супы молочные), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, внешний вид. Супы, приготовленные на молоке, могут содержать изделия макаронные, крупы, овощи. Изделия макаронные, крупы должны иметь свойственную им форму, легко отделяться друг от друга. Зерна круп набухшие, непереваренные, не слипшиеся. Овощи нарезаны кубиками, соломкой, дольками, шинкованные или другой формы. Изделия макаронные не слипшиеся, непереваренные. Супы должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускатся с гарнирами или без них.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы сладкие)	Первые блюда (супы сладкие) представляют собой отвар фруктовый, в котором находятся фрукты, ягоды (свежие или сушеные) вареные в целом виде или нарезанные кусочками, дольками. Супы сладкие имеют жидкую желеобразную консистенцию, не имеют посторонних привкуса и запаха. К супам сладким подают отдельно гарниры: крупу рисовую отварную, изделия макаронные отварные, хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинг рисовый или манный и др.
Вторые блюда (горячие) из субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.
	Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям,
Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах

	<p>имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными.</p> <p>Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.</p>	<p>Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него.</p> <p>Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда</p>	<p>Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками.</p> <p>Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока.</p> <p>Желе имеют прочную желеобразную консистенцию.</p> <p>Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками, печенье, ватрушки), изделия булочные</p>	<p>Мучные блюда (блины, вареники, изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию.</p> <p>Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания</p>	<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них.</p> <p>В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др.</p> <p>Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.</p>

Технологическая карта кулинарного изделия №1

Наименование кулинарного изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	1 порция	
	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	50	50
Выход	50	50
Хлеб пшеничный	100	100
ВЫХОД	100	100

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ на одну порцию.

выход	белки	жиры	углеводы	Энерг.ценн ость	B1	B2	C	E	PP	K	Ca	Mg	Fe	Se
50	5,45	1,82	21,95	133кКалл	0,19	0,16	0,1	0,09	2,6	92	71	24	1,73	28,8
100	10,91	3,64	43,31	266кКалл	0,37	0,31	0,2	0,19	5,19	184	142	48	3,46	28,8

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеб

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба.

Вкус: хлеба.

Запах: свежего хлеба.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технологическая карта кулинарного блюда № 1/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУТЕРБРОД С МАСЛОМ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011.

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	50	50	100	100
Масло сливочное	5	5	10	10
выход	50/5		100/10	

Химический состав:

Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества				Витамины		
	Б	Ж	У	Энер.ц	К	Са	Mg	P	А	Д	Е
50/5	5,49	5,88	21,95	168,85	93,2	72,2	24,1	78,7	34,2	0,07	0,21
100/10	11	11,75	43,91	337,7	186,4	144,4	48,2	157,4	68,4	0,15	0,42

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеб, сверху - кусочек масла

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба.

Вкус: хлеба.

Запах: свежего хлеба.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 20 минут с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	50	50	100	100
Масло сливочное	5	5	10	10
Сыр российский х/о 6%	15,9	15	21,3	20
выход	50/5/15		100/10/20	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
50/5/15	8,97	10,3	21,95	223,45
100/10/20	16,54	17,65	43,91	410,5

Технология приготовления

Ломтик 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 свежим продуктам

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 20 минут с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Повидло	20,2	20,0	2,02	2,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеб	30	30	3,0	3,0
Выход	55		5,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы

В 55 граммах данного блюда содержится												
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.						
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe			
13,78		12,64		60,11		215,99	42,91	217,0	1,74			
Витамины												
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг	
0,15	0,17	0,44	-	0,42	34,28	-	-	0,02	5,45	8,57	4,29	

Энергетическая ценность (ккал) на 55 гр. данного блюда: 394,35

Технология приготовления:

Хлеб пшеничный нарезают ломтиками толщиной 1,0 -1,5 см. ломтики хлеба равномерно намазывают маслом сливочным, а затем повидлом.

Требование к качеству:

Внешний вид — хлеб нарезанный ломтиками, смазанный равномерно первым слоем сливочного масла, а затем слоем повидла.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГРЕНКИ С СЫРОМ

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Сыр твёрдых сортов	350	350
Масло сливочное	115	115
Хлеб	1 385	1 165
Выход	150	

Химический состав:

ВЫХОД	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
150	13,14	14,65	44,45	351,12

Технология приготовления

Батоны пшеничного хлеба освобождают от корок, нарезают тонкими ломтиками, кладут на кондитерский лист, посыпают сыром, сбрызгивают растопленным маслом и поджаривают в жарочном шкафу.

Требования к качеству

Цвет: равномерный, от золотистого до светло-коричневого..

Вкус: свойственные поджаренному пшеничному хлебу и сливочному маслу, с ощущением хруста при разжевывании, без посторонних привкуса и запаха.

Запах: свойственные поджаренному пшеничному хлебу и сливочному маслу, с ощущением хруста при разжевывании, без посторонних привкуса и запаха..

Консистенция: основа твердая, хрустящая; сыр мягкий, эластичный.

Внешний вид: ломтики аккуратно нарезаны, форма сохранена, края ровные, сверху посыпаны тертым сыром и сбрызнуты сливочным маслом..

Температура подачи: 20±5°C

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.79

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашенная х/о30%	57,1	40	71,4	50
Картофель		80		100
Молодой х/о 20%	100		125	
С 01.09-31.10 х/о 25%	106		133	
С 01.11-31.12 х/о30%	114		142	
С 01.01-29.02 х/о35%	123		153	
С01.03-31.08 х/о40%	133		166	
Морковь	10,6	8	13,3	10
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%				
Лук репчатый х/о16%	9,5	8	11,9	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
сметана	5	5	10	10
Мясо говядина х/о15%	82,3	70	94,1	80
выход	200/5		250/10	

Химический состав:

выход	Пищевые вещества				витамины			Минер.вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность	В1	С	А	Ca	Mg	P	
200/5	16,67	4,89	22,51	236,39	0,16	29,2	84,75	43,34	46,96	211,02	
250/10	19,44	14,31	19,7	287,35	0,21	36,55	108,3	56,8	57,2	251,1	

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блески жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Персичный. – К.: А.С.К., 2005, с.71

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашенная х/о30%	57,1	40	71,4	50
Картофель		80		100
Молодой х/о 20%	100		125	
С 01.09-31.10 х/о 25%	106		133	
С 01.11-31.12 х/о30%	114		142	
С 01.01-29.02 х/о35%	123		153	
С01.03-31.08 х/о40%	133		166	
Морковь	10	8	12,5	10
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	10,6		13,3	
Лук репчатый х/о16%	9,5	8	11,9	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
сметана	5	5	10	10
Мясо говядина х/о15%	82,3	70	94,1	80
Свекла	40	32	50	40
С 01.09-31.12 х/о 20%				
С 01.01-31.08 х/о 25%	42,6		53,3	
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
Лимонная кислота	3,2	3,2	4	4
выход	200/5		250/10	

Химический состав:

выход	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
200/5	17,36	12,03	19,16	255,94
250/10	20,28	14,85	24,02	313,07

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Температура подачи: 60 – 65° С **Срок реализации:** не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): СВЕКОЛЬНИК НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Окорочка куриные х/о 49%	100	50	142	70
Картофель		80		100
Молодой х/о 20%	100		125	
С 01.09-31.10 х/о 25%	106		133	
С 01.11-31.12 х/о30%	114		142	
С 01.01-29.02 х/о35%	123		153	
С01.03-31.08 х/о40%	133		166	
Морковь	25	20	25	20
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	26,6		26,6	
Лук репчатый х/о16%	6,3	6	8,5	8
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	200	160	250	200
Соль	1	1	1	1
сметана	5	5	10	10
Зелень	1	1	1	1
Свекла	125	100	160	120
С 01.09-31.12 х/о 20%				
С 01.01-31.08 х/о 25%	133			
Томатное пюре	2	2	2	2
ВЫХОД	250		300	

Химический состав:

выход	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
250/5	14,29	10,7	24,18	250,94
300/10	19,15	14,75	29,57	329,65

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Остальные овощи очищенные промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук и свеклу мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Подготовленный картофель нарезают брусочками.

В кипящую воду кладут свеклу шинкованную, доводят до кипения, закладывают нарезанный картофель, а через 5-10 мин припущенные овощи: морковь, лук. За 5-7 мин до готовности добавляют соль и варят свекольник до готовности. Готовый свекольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения

Внешний вид: в жидкой части – свекла мелко нашинкованная, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

Консистенция: овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный

Вкус: свеклы в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ НА ГОВЯЖЕМ БУЛЬОНЕ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 87

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель		80		100
Молодой х/о 20%	100		125	
С 01.09-31.10 х/о 25%	106		133	
С 01.11-31.12 х/о30%	114		142	
С 01.01-29.02 х/о35%	123		153	
С01.03-31.08 х/о40%	133		166	
Морковь	10	8	12,5	10
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	10,6		13,3	
Лук репчатый х/о16%	3,1	3	4,2	4
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
Горох лущенный переборка 1%	40	40	50,5	50
Мясо говядина х/о15%	82,3	70	94,1	80
ВЫХОД	200		250	

Химический состав

ВЫХОД	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
200	24,94	11,84	33,08	338,73
250	29,69	13,06	41,37	401,94

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, пассированные 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 (горчиный)

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/5

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с. 135

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель		52		70
Молодой х/о 20%	65		87,5	
С 01.09-31.10 х/о 25%	69,3		93,3	
С 01.11-31.12 х/о30%	74,2		100	
С 01.01-29.02 х/о35%	80		107,6	
С01.03-31.08 х/о40%	86,6		116,6	
Морковь	16,25	13	20	16
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	17,3		21,3	
Лук репчатый х/о16%	6,3	6	7,4	7
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
Консерварыбная в собственном соку	32	32	40	40
Крупа рисовая	4	4	5	5
выход	200		250	

Химический состав

выход	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
200	9,47	7,99	12,36	161,66
250	11,94	5,02	21,18	205,67

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 1-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

Консистенция: овощи и картофель мягкие, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/6

**Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С
МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ на КУРИНОМ БУЛЬОНЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Окорочка куриные х/о 49%	100	50	142	70
Картофель Молодой х/о 20%	75	60	93,75	75
С 01.09-31.10 х/о 25%	80		100	
С 01.11-31.12 х/о30%	85,7		107	
С 01.01-29.02 х/о35%	92,3		115,3	
С01.03-31.08 х/о40%	100		125	
Морковь С 01.09-31,12 х/о 20%	10	8	12,5	10
С 01.01-31,08 х/о 25%	10,6		13,3	
Лук репчатый х/о16%	8,5	8	10,6	10
Масло растительное	2	2	3	3
Вода	200	160	250	200
Соль	1	1	1	1
Макаронны	8	8	10	10
Зелень	1	1	1	1
ВЫХОД	200		250	

Химический состав

ВЫХОД	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
200	12,89	7,86	16,68	189,72
250	17,72	11,14	20,85	255,52

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или воду), полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

В кипящий бульон 90-110°С кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель и варят суп до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп закладывают соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, вермишель сохранила форму

Консистенция: овощи и картофель мягкие, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и вермишели, в меру соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 88

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Томатное пюре	2	2	3	3
Картофель		80		100
Молодой х/о 20%	75		93,75	
С 01.09-31.10 х/о 25%	80		100	
С 01.11-31.12 х/о30%	85,7		107	
С 01.01-29.02 х/о35%	92,3		115,3	
С01.03-31.08 х/о40%	100		125	
Морковь	10	8	12,5	10
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	10,6		13,3	
Лук репчатый х/о16%	8,5	8	10,6	10
Масло растительное	2	2	3	3
Вода	200	160	250	200
Соль	1	1	1	1
На фрикадельки				
Говядина х/о 15%	20	17	24,7	21
Лук репчатый х/о16%		1		2
вода	0,2	0,2	0,25	0,25
Яичный порошок	11,2	11,2	11,2	11,2
ВЫХОД	200		250	

Химический состав

ВЫХОД	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
200	10,35	8,12	15,07	175,57
250	11,67	9,59	18,82	207,29

Технология приготовления:

Для приготовления блюда используют бульон (или воду), полученный при варке филе птицы для второго блюда. Овощи сортируют, моют, очищают. Очищенные овощи промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные морковь, лук нарезают соломкой. Измельченные морковь и лук припускают в небольшом количестве бульона (или воды) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин.

Подготовленное мясо говядины нарезают на куски, мелко измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в воде, снова измельчают, добавляют соль и выбивают.

Котлетную массу разделяют в виде шариков по 2 штуки на порцию и варят при температуре 90-110 °С в течение 20-25 мин. Хранят фрикадельки в бульоне. При подаче блюда в употребление фрикадельки кладут в суп.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками.

Консистенция: овощи и картофель мягкие, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и фрикаделек, в меру соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ПЕТЕРБУРГСКИЙ**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 83

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель		60		75
Молодой х/о	75		87,5	
20%	80		93,3	
С 01.09-31.10 х/о				
25%				
С 01.11-31.12	85,7		100	
х/о30%				
С 01.01-29.02	92,3		107,6	
х/о35%				
С01.03-31.08			116,6	
х/о40%				
Морковь	16,25	8	20	10
С 01.09-31,12 х/о				
20%	17,3		21,3	
С 01.01-31,08 х/о				
25%				
Лук репчатый	6,3	4	7,4	5
х/о16%				
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
Окорочка куриные	100	50	140	70
х/о 49%				
Крупа перловая	4	4	5	5
Огурцы соленые	12,5	10	18,75	15
х/о20%				
ВЫХОД	200		250	

Химический состав

ВЫХОД	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
200	12,46	9,81	13,56	193
250	27,19	13,08	17	255,45

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, овощи – соломкой.

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая. Перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях/Подред.М.П.МогильногоиВ.А.Тутельяна.- М.:ДеЛипринт,2010.–628 с.

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель		60		75
Молодой х/о 20%	75		87,5	
С 01.09-31.10 х/о 25%	80		93,3	
С 01.11-31.12 х/о30%	85,7		100	
С 01.01-29.02 х/о35%	92,3		107,6	
С01.03-31.08 х/о40%			116,6	
Морковь	16,25	8	20	10
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	17,3		21,3	
Лук репчатый х/о16%	6,3	4	7,4	5
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
Окорочка куриные х/о 49%	100	50	140	70
мука	5	5	7	7
Масло сливочное	1	1	1	1
Яичный порошок	5,6	5,6	5,6	5,6
ВЫХОД	200		250	

Химический состав

ВЫХОД	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
200	14,84	12,5	14,46	230,22
250	19,65	15,77	18,55	295,61

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, варят до готовности. За 5-10 минут до конца варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Выход порции определяется возрастной группой.

Требования к качеству:

Внешний вид — в жидкой части супа — картофель и овощи нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера;

Консистенция картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Цвет — супа - золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый;

Вкус — картофеля, овощей, продуктов входящих в суп;

Запах — продуктов входящих в состав супа.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/10

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ на курином бульоне

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабрикатов)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель		60		75
Молодой х/о 20%	75		87,5	
С 01.09-31.10 х/о 25%	80		93,3	
С 01.11-31.12 х/о30%	85,7		100	
С 01.01-29.02 х/о35%	92,3		107,6	
С01.03-31.08 х/о40%			116,6	
Морковь	16,25	8	20	10
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	17,3		21,3	
Лук репчатый х/о16%	6,3	4	7,4	5
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
Окорочка куриные х/о 49%	100	50	140	70
выход	200		250	

Химический состав

выход	Пищевые вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность
200	12,01	9,76	10,71	179,04
250	17,68	13,56	13,4	247

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Мясо приготавливают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

Требования к качеству:

На поверхности супа блески жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий детей в дошкольных образовательных учреждениях/Подред.М.П.МогильногоиВ.А.Тутельяна.- М.:ДеЛиПринт, с.181

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабриката грамм			
	1 порция			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макароны	55	55	60	60
Сыр российский х/о 6%	14,8	14	17	16
Масло сливочное	5	5	8	8
выход	160/14/5		200/16/8	

Химический состав данного блюда:

выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества				витамины		
	б	ж	у	Энер.ц	К	Са	Mg		B1	B2	PP
160	5,27	8,41	0	140,71	27,27	128,25	8,3		0,03	0,06	0,25
200	5,94	11,45	12	174,4	16,92	6,12	3,22		0,03	0,06	0,28

Технология приготовления:

Макароны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Вареные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см., посыпают натертым сыром и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08) до образования румяной корочки.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Макаронные изделия запечены, цвет корочки - светло золотистый, румяный. Вкус и запах сливочного масла и сыра. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 3/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 317

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
макаронны	60	60	70	70
вода	145	145	145	145
Сливочное масло	5	5	5	5
соль	1	1	1	1
выход	150/5		200/5	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
150/5	6,28	4,74	42,3	238,05
200/5	7,32	4,85	49,35	271,75

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны мягкие, на не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: светло-кремовый

Вкус: умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий с маслом

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНИК С МЯСОМ**

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Говядина	107	79	10,7	7,9
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса готового мяса		50		5,0
Макароны	35	100	3,5	10,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса пассированного лука		5		0,5
Яйцо	1/8 шт	5	12,5 шт.	0,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сухари	3	3	0,3	0,3
Масса п/ф		164		16,4
Масса запеченного блюда		140		14,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль	4	4	0,4	0,4
Выход	145,0		14,5	

Химический состав

В 145 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
14,38	14,87	15,50	17,90	18,19	153,11	2,07					
Витамины											
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	Е, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
0,04	0,08	0,15	-	0,30	10,38	1,23	0,68	0,07	2,42	3,10	2,05

Энергетическая ценность (ккал) на 145 гр. данного блюда: 249,51

5. Технологический процесс

Макароны варят в подсоленной воде, охлаждают до t 75 градусов. Мясо обжаривают, тушат, пропускают через мясорубку и добавляют пассированный репчатый лук. Макароны делят на две равные части. Одну часть выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшиеся макароны. Ещё раз разравнивают, посыпают сухарями и запекают.

При отпуске нарезают по 1 куску на порцию и поливают маслом.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция мягкая, поверхность ровная, без трещин.

Цвет — светло-коричневый, румяный.

Вкус и запах — запах свойственный набору продуктов, с ароматом макарон, мяса, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах
Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 79

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы соленые х/о 20%	62,5	50	100	80
Лук репчатый х/о16%	10,7	9	17,8	15
Растительное масло	3	3	5	5
выход	60		100	

Химический состав:

выход	Пищевые вещества				витамины			Минер.вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность	В1	С	А	Ca	Mg	P	Fe
60	0,53	3,07	1,59	37,16	0,02	5,09	3	12,43	7,42	13,8	0,32
100	0,85	5,1	2,59	61,5	0,03	1,5	2,4	23,05	13,4	28	0,6

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Зеленый лук очищают, моют, мелко шинкуют. Огурцы и лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, сочная

Цвет: соответствует сорту огурцов

Вкус: свойственный соленым огурцам, луку и растительному маслу; в меру соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи: не ниже +15 °С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 319

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель свежий		150		200
Молодой х/о 20%	187		250	
С 01.09-31.10 х/о 25%	200		266	
С 01.11-31.12 х/о30%	214		285	
С 01.01-29.02 х/о35%	230		307	
С 01.03-31.08 х/о40%	250		333	
Молоко сухое 25% или пастеризованное молоко 3,2%	2,7 23,7	2,7 22,5	3,6 31,6	3,6 30
Масло сливочное	3	3	5	5
соль	0,5	0,5	0,5	0,5
выход	150		200	

Химический состав:

выход	Пищевые вещества				витамины			Минеральные вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность	В1	С	А	Са	Mg	Р	Fe
150	3,81	3,78	25,57	151,38	0,19	30,12	27,66	45,72	38,13	111,42	1,36
200	5,08	6,66	34,1	209,01	0,25	40,16	43,72	61,2	50,86	148,8	1,82

Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля

Цвет: белый с кремовым оттенком без темных включений.

Вкус: слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с. 101

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	71,25	57	118,75	95
С 01.09-31.12 х/о 20%				
С 01.01-31.08 х/о 25%	76		127	
Растительное масло	4,6	4,6	6	6
выход	60		100	

Химический состав

выход	Пищевые вещества			
	б	ж	у	Энер.ц
60	0,85	5,05	5,02	68,89
100	1,42	6,09	8,36	93,84

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы

Температура подачи: не ниже $+15^{\circ}\text{C}$

Срок реализации: Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецепту блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.89

Наименования сырья	Расход сырья (полуфабриката) граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горошек зеленый консервированный х/о 35%	84,6	55	146,15	95
Масло растительное	5	5	5	5
Лук репчатый х/о 16%	10,7	9	13	11
Выход	60		100	

Выход, г	белки	жиры	углеводы	Энергетич. ценность
60	1,88	5,18	4,29	77,79
100	3,18	5,29	7,03	99,81

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом и луком

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: соответствует сорту горошка

Вкус: умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/5

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.46

Наименования сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь		65		75
С 01.09-31,12 х/о 20%	81		93,75	
С 01.01-31,08 х/о 25%	86,6		100	
Свекла				
С 01.09-31.12 х/о 20%	81		92,75	
С 01.01-31.08 х/о 25%	86,6		100	
Масло растительное	5	5	5	5
Лук репчатый х/о 16%	13,8	13	18	17
Томатное пюре	10	10	13	13
Кислота лимонная	1	1	1,5	1,5
сахар	0,6	0,6	0,6	0,6
Выход	60		100	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
60	1,34	5,08	7,48	82,39
100	1,62	5,1	8,77	89,1
60	1,47	5,08	8,72	86,94
100	1,77	5,1	10,2	94,35

Технология приготовления:

Свеклу или морковь промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Лук репчатый шинкуют и пассируют, в конце пассирования добавляют томатное пюре.

Измельченную свеклу или морковь соединяют с пассированным луком, добавляют специи, сахар, лимонную кислоту, прогревают и охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи не ниже +15 °С.

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/6

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.101

Наименования сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла		35		60
С 01.09-31.12 х/о 20%	43,7		75	
С 01.01-31.08 х/о 25%	47		80	
Масло растительное	3	3	4	4
Лук репчатый х/о 16%	3,09	3	5,15	5
Горошек зеленый консервированный х/о 35%	30	20	52,3	34
Выход	60		100	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
60	1,2	3,11	4,62	53,5
100	2,09	4,18	7,95	81,76

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный бланшированный репчатый лук, прокипяченный зеленый горошек. При отпуске заправляют растительным маслом..

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: нарезанная свекла уложена горкой, заправлена растительным маслом

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, луку и зеленому горошку, в меру соленый

Запах: свеклы и растительного масла

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/7

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.90

Наименования сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кукуруза консервированная х/о 35%	85,8	55,8	143	93
Масло растительное	3,6	3,6	6	6
сахар	1,2	1,2	2	2
Выход	60		100	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
60	1,09	4,28	8,68	75,79
100	1,81	6,46	14,75	121,44

Технология приготовления:

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный консервированной кукурузе

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом

Вкус: умеренно сладкий.

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/8

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 31

Наименования сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашеная х/о30%	71,4	50	115,7	81
Масло растительное	5	5	5	5
Сахар	3	3	5	5
Лук репчатый х/о 16%	7,4	7	10,6	10
Выход	60		100	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
60	1	5,05	5,06	71,29
100	1,6	5,09	6,24	79,65

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, отжимают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито.

Требования к качеству:

Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная, лука - тонкими мелкими ломтиками. Капуста хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/9

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 90

Наименования сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
	76,1	48	117,9	79
Масло растительное	3	3	3	3
сахар	3	3	3	3
Лук репчатый х/о 16%	8,3	7	10,6	10
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,3	0,3
Морковь		7		10
С 01.09-31,12 х/о 20%	8,75		12,5	
С 01.01-31,08 х/о 25%	9,3		13,3	
Выход	60		100	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
С луком				
60	1,05	3,07	6,3	57,7
100	1,69	3,11	8,21	68,66
С морковью				
60	1,04	3,07	6,21	27,28
100	1,65	3,028	8,08	68,06

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецепту блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с. 107

Наименования сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель Молодой х/о 20%	18,75	15	25	25
С 01.09-31.10 х/о 25%	20		26,6	
С 01.11-31.12 х/о30%	21,42		28,5	
С 01.01-29.02 х/о35%	23		30,7	
С01.03-31.08 х/о40%	25		33,3	
Масло растительное	4	4	6	6
Огурцы соленые х/о 20%	15	12	25	20
Лук репчатый х/о 16%	9,5	9	15,9	15
Свекла		12		20
С 01.09-31.12 х/о 20%	15		25	
С 01.01-31.08 х/о 25%	16		26,6	
Морковь		9		15
С 01.09-31,12 х/о 20%	11,25		18,75	
С 01.01-31,08 х/о 25%	12		20	
Выход	60		100	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
60	0,83	4,11	5,06	60,95
100	1,36	6,18	8,43	95,59

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают. В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов..

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/11

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с. 318

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	187,5	150	225	180	250	200
***с 1 сентября по 31 октября	200	150	240	180	266,7	200
***с 1 ноября до 31 декабря	214,3	150	257,1	180	285,7	200
***с 1 января по 28-29 февраля	230,8	150	277	180	307,7	200
***с 1 марта	250	150	300	180	333,3	200
Масло сливочное	5,3	5,3	6,3	6,3	7	7
ВЫХОД:	150		180		20	0

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценн	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150	2,86	4,32	23,01	142,35	14,64	29,33	79,73	1,16	0,15	21,00	21,00
180	3,43	5,18	27,62	170,82	17,57	35,19	95,67	1,39	0,18	25,20	25,20
200	3,81	5,76	30,68	189,80	19,52	39,10	106,30	1,54	0,20	28,00	28,00

Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

Отпускают картофель целыми клубнями, политыми сливочным или растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни мягкие, не разваренные

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

Запах: вареного картофеля, сливочного масла

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/12

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ

Источник рецептуры: Сахарный диабет. Правильное питание побеждает болезнь. - Донецк: ООО "ПКФ "БАО", 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
помидоры соленые	85	85
Огурцы консервированные (без уксуса), (без учета заливки)	31	31
Масло растительное	16	16
Зелень	4	4
Выход:		100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,25	11,02	0,36	136,4	9

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы (соленые) нарезать, добавить мелко нарезанный лук, заправить перцем и растительным маслом, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/13

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или	85	85
Свекла свежая	113,33	85
Огурцы консервированные (без уксуса), (без учета заливки)	11,11	10
Кислота лимонная	0,01	0,01
Масло растительное	8	8
Выход:		100

Химический состав:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,36	8,09	7,65	108,92	9

Технология приготовления:

Свеклу отварить с добавлением лимонной кислоты до готовности, охлаждают до температуры 8-10°C. Соленые огурцы и отварную свеклу нарезать кубиком.

Непосредственно перед подачей заправить растительным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Температура подачи: не ниже +15 °С

Срок реализации: Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°C.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°C.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/14

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ МОЗАЙКА

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45
или Картофель свежий продовольственный	64,29	45
Масса отварного картофеля		44
Горошек зеленый консервы (без учета заливки)	10	10
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30,3	30,3
или Морковь столовая свежая	37,88	30,3
Масса отварной моркови		30
Яйцо*	10	10
Соль	0,25	0,25
Масло растительное	6	6
Выход:		100

Химический состав:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
2,87	7,37	10,15	118,90	7,02

Технология приготовления:

Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5- 7 мин, отвар сливают.

Морковь промывают в проточной воде в течение 5 мин. Картофель и морковь варят при слабом кипении и закрытой крышке, затем воду сливают. Овощи охлаждают, очищают, нарезают кубиками. Банки с консервированным зеленым горошком протирают и открывают. Зеленый горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 мин. Сок сливают, горошек охлаждают. Подготовленные яйца отваривают. Яйца вареные очищают, мелко нарезают. Вареный картофель, морковь смешивают с зеленым горошком и яйцом. Непосредственно перед подачей, солят, заправляют растительным маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

Температура подачи: не ниже +15 °С **Срок реализации:** Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С.. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/15

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с.134

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	73,2	57	87,8	66
***с 1 сентября по 31 октября		57		
***с 1 ноября до 31 декабря				
***с 1 января по 28-29 февраля				
***с 1 марта				
Морковь до 1 января	30	16,2	36	27
***с 1 января				
Лук репчатый	14,4	6	17,3	14,5
Капуста белокочанная	46,8	36	56,2	43,2
Масло растительное	6,5	6,5	7,2	7,2
Соус томатный	-	50	-	60
Вода или бульон	50	50	54	54
Масло растительное	0,9	0,9	1,1	1,1
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,7	2,7
Томатное пюре	4,5	4,5	5,4	5,4
Морковь до 1 января	4,5	3,6	5,4	4
***с 1 января				
Лук репчатый	1,1	0,9	1,3	1,1
Сахар	0,7	0,7	0,8	0,8
ВЫХОД:		150	1	80

Химический состав данного блюда

Выход , г	Пищевые вещества				Минер. вещества, м г				Витамины, мг		
	Белки , г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ¹	С	А
150	2,29	11,00	14,44	166,00	23,90	27,80	61,80	0,98	0,07	8,67	31,00
180	2,75	13,20	17,33	199,20	28,68	33,36	74,16	1,18	0,08	10,4	37,20

Технология приготовления:

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи, лавровый лист. При отпуске рагу можно посыпать зеленью.

Требования к качеству:

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое. Цвет от светло- до темнокрасного. Не допускают запах пареных овощей, прогорклый привкус муки.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА КАБАЧКОВАЯ**

Наименование сборника рецептов : Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 1,5-3 лет	с 1,5-3 лет	с 3-7 лет	с 3-7 лет
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая (промышленного производства)	47	45	63	60
Выход:		45		60

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,54	2,12	3,47	35,1	4,32
0,72	2,83	4,63	46,80	5,76

Технология приготовления:

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

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: нежная, мягкая, сочная.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков

Температура подачи: не ниже +15° С.

Срок реализации: не более 2 часов с момента вскрытия упаковки.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 276

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы					
	На 1 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина х/о15%	47	40	70,5	60	82,3	70
Хлеб пшеничный	9	9	14	14	18	18
Вода	10	10	15	15	20	20
Сухари	5	5	8	8	10	10
Масса полуфабриката	-	70	-	100	-	120
Масло растительное	3	3	5	5	6	6
выход	50		80		100	

Химический состав:

выход	Пищевые вещества				витамины			Минер.вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность	В1	С	А	Са	Mg	Р	Fe
50	8,98	7,25	3,95	118,11	0,06	0,02		16,78	14,32	94,01	1,45
80	17,53	13,34	6,15	216,59	0,11	0,03		27,88	26,72	181,8	2,5
100	21,96	16,45	7,9	118,62	0,14	0,04		35,56	33,64	228,02	3,52

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых сковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. в течение 20-25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная

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

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина х/о 15%	94	80	117,6	100
Картофель Молодой х/о 20%	250	200	313	250
С 01.09-31.10 х/о 25%	266		333	
С 01.11-31.12 х/о30%	285		357	
С 01.01-29.02 х/о35%	307		384	
С01.03-31.08 х/о40%	333		416	
Лук репчатый х/о 16%	10,6	10	15,9	15
Масло растительное	3	3	3	3
Масло сливочное	3	3	3	3
сухари	5	5	5	5
ВЫХОД	180		200	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
180	20,17	14,09	33,42	340,98
200	25,24	16,26	41,98	415,08

Технология приготовления: Отварную говядину нарезают кусками по 75—100 г, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, заправляют солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2—3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160—180 °С в течение 8—10 минут. Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности. Воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне в течение 10—20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1 — 1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-25 минут при температуре 250—280 °С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски.

Требования к качеству:

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, нетягучая, фарш сочный.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина х/о 15%	94	80	117,6	100
Картофель		200		250
Молодой х/о 20%	250		313	
С 01.09-31.10 х/о 25%	266		333	
С 01.11-31.12 х/о30%	285		357	
С 01.01-29.02 х/о35%	307		384	
С01.03-31.08 х/о40%	333		416	
Лук репчатый х/о 16%	10,6	10	15,9	15
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	6,2	5	8,7	7
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	6,6		9,3	
ВЫХОД	150		200	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
150	20,2	11,67	33,76	321,22
200	25,3	13,84	42,46	396,07

Технология приготовления:

Подготовленную говядину нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают на куски.

Остальные очищенные овощи промывают проточной водой. Очищенный лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве бульона (1/10 от нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 мин, затем добавляют томат-пасту и еще припускают в течение 5 минут.

Картофель свежий очищенный нарезают кубиками. Подготовленный картофель, закладывают в бульон (или воду) и варят до полуготовности, затем кладут нарезанное кусками мясо отварное и припущенный с томатной пастой и подготовленный лук (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат при температуре 100-120 °С в течение 20-25 мин до готовности.

В конце варки вводят соль (1/2 часть от рецептурной нормы).

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 5/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.: Де Липринт, 2010, с. 315

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина х/о 15%	94	80	117,6	100
Капуста квашеная х/о30%	214	150	285	200
Лук репчатый х/о 16%	7,4	7	8,5	8
Масло растительное	3	3	3	3
мука	2	2	2	2
сахар	5	5	6	6
Томатная пюре	10	10	12	12
Морковь С 01.09-31,12 х/о 20%	3,7	3	5	4
С 01.01-31,08 х/о 25%	4		5,3	
выход	150		200	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
150	19,42	11,03	8,85	233,02
200	24,41	13,05	14,75	280,2

Технология приготовления: Нарезанную тонкими ломтиками капусту укладывают в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами: капуста, лук и морковь – в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата и овощей

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/5

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях /Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:Делипринт,2010.– 628с.

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья х/о 17%	144	120	168	140
Крупа рисовая	25	25	27	27
Лук репчатый х/о 16%	26,5	25	31,9	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Яичный порошок	11,2	11,2	11,2	11,2
выход	150		200	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
150	31,63	12,82	25,72	350,97
200	35,91	13,57	28,39	386,68

Технология приготовления:

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70°С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцам и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая ,нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/6

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с. 281

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина х/о 15%	73,6	70	84,2	80
Крупа рисовая	10	10	10	10
Лук репчатый х/о 16%	5,3	5	8,5	8
Масло растительное	3	3	3	3
мука	4	4	4	4
соль	1	1	1	1
вода	12	12	16	16
выход	80		100	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
80	14,74	10,27	5,79	161,02
100	16,78	11,26	6,04	192,41

Технология приготовления:

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/7

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.268

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина х/о 15%	117,6	100	141,1	120
Лук репчатый х/о 16%	15,9	15	15,9	15
Масло растительное	5	5	5	5
Томатное пюре	12	12	12	12
соль	1	1	1	1
мука	5	5	5	5
выход	80		100	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
80	21,18	9,89	6,14	198,77
100	25,18	11,85	6,14	232,37

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

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.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЕРДЦЕ ТУШЕНОЕ**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010,

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сердце говяжье х/о15%	117,6	100	141,1	120
Лук репчатый х/о16%	15,9	15	15,9	15
Масло растительное	5	5	5	5
Томатное пюре	12	12	12	12
соль	1	1	1	1
мука	5	5	5	5
ВЫХОД	80		100	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
80	17,18	3,59	6,91	126,77
100	20,38	4,29	7,31	145,97

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

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.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/9

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ С МЯСОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с. 296

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина х/о 15%	73,6	70	84,2	80
Крупа рисовая	40	40	50	50
Лук репчатый х/о 16%	9,5	9	11,7	11
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь С 01.09-31,12 х/о 20%	16,25	13	18,75	15
С 01.01-31,08 х/о 25%	17,3		20	
соль	1	1	1	1
Томатное пюре	7	7	8	8
выход	180		200	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
180	17,35	7,29	32,07	259,04
200	20,13	8,38	39,87	310,66

Технология приготовления:

Мясо режут на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные, 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 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

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/10

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКА МОЛОЧНАЯ ОТВАРНАЯ

Наименование сборника: Москва, ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сосиски	81,6	80	8160	8200
<i>Итого:</i>		<i>80</i>		<i>8000</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки (г):	7,52
Жиры (г):	18,72
Углеводы (г):	0,8
Эн. ценность (ккал):	201,6

Ca (мг):	23,2
Mg (мг):	16
Fe (мг):	1,4
C (мг):	0

Технология приготовления:

Сосиски (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде. При отпуске гарнируют.

Требования к качеству

Внешний вид: целые, свежeproгретые изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

Запах : колбасных изделий

Вкус: мясной, умеренно соленый

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/12

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутьельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	36	30	52	45
Мука пшеничная	9	9	12	12
Лук репчатый	13	11	18	15
Масса припущенного лука	-	8	-	11
Яйца	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7
Вода или молоко	12	12	16	16
Масса готовых оладей	-	60	-	80
Соус №352, 365, 354, 367	-	60	-	50
Масса оладей с соусом	-	120	-	130
Гарнир №318, 320, 321	-	120	-	150
<i>Выход</i>	-	<i>240</i>	-	<i>280</i>

Химический состав

Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)			Минеральные вещества (мг)	
Б	в т.ч. животные	Ж	У		С	В1	В2	Са	Fe
9,78	8,19	11,66	16,41	210,00	7,37	0,14	0,87	37,90	3,27

Технология приготовления

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с мелко нарезанным припущенным луком, добавляют сырые яйца, соль, молоко, муку и тщательно перемешивают. Массу порционно в виде оладьев кладут на противень, смазанный маслом, и обжаривают 2-3 мин до полуготовности, заливают соусом с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: оладьи приплюснутой формы, пропитанные соусом

Консистенция: в меру плотная, сочная

Цвет: оладьев - коричневый, соуса - светло-коричневый

Вкус: тушеной печени и соуса

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/13

Наименование кулинарного изделия (блюда): БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МЯСА ОТВАРНОГО

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	82,23	81
Говядина крупный кусок замороженная	90	81
Вода (для варки бульона)	250	250
Масса говядины отварной:		50
Морковь очищенная	3,8	3,8
или Морковь столовая свежая	4,75	3,8
Соль	0,5	0,5
Молоко	23,07	23,07
Мука пшеничная	3,07	3,07
Сметана 15%	6,92	6,92
Бульон мясной (или вода)	30	30
Масло сливочное	1,53	1,5
Масса соуса:		50
Выход:		100

Химический состав:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
16,41	16,04	3,82	224,66	0,36

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют, очищают Очищенную морковь промывают под проточной водой не менее 5 минут. Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110 °С, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо охлаждают и нарезают брусочками. Из бульона (или воды), молока, просеянной, подсушенной, охлажденной муки и сметаны готовят соус. Подготовленное мясо выкладывают в гастроемкость, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), очищенную вареную протертую морковь, масло сливочное и соус, перемешивают и тушат при слабом кипении в течение 20-25 мин при температуре 100-120 °С

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.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/14

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина крупный кусок охлажденная	25,38	25
или Говядина крупный кусок замороженная	27,78	25
Капуста белокочанная очищенная	72	72
полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	90	72
Крупа Рисовая	8,16	8
Масло растительное	3,5	3,5
Томат-паста	1	1
Сметана 15%	2	2
Бульон мясной (или вода)	12	12
Соль	1,2	1,2
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,63	7,95	9,91	137,03	22,06

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения 90-110°C, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, мелко измельчают и припускают. Рисовую крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Припущенное мясо соединяют с отваренным рисом, добавляют соль и перемешивают.

У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в течение 5 минут. Белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду 90-110°C, варят до полуготовности, перекладывают и дают стечь отвару.

Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло растительное, томат-пасту и тушат 15-20 минут при температуре 100-120 °С. В конце тушения добавляют сметану и доводят блюдо до кипения в течение 15-20 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами: капуста, лук и морковь – в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата и овощей

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 315

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
рис	60	60	70	70
вода	145	145	145	145
Сливочное масло	5	5	5	5
соль	1	1	1	1
выход	150/5		200/5	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
150/5	4,24	4,66	44,4	235,65
200/5	4,94	4,76	51,8	268,95

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: светлый, ближе к белому

Вкус: умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ гречневая**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	25	25	30	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	150 18	150 18	200 24	200 24
сахар	5	5	5	5
выход	200		250	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	7,42	9,36	25,74	216,02
250	9,52	11,02	30,79	259,56

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ манная**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	25	25	30	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	150 18	150 18	200 24	200 24
сахар	5	5	5	5
выход	200		250	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	7,3	8,81	29,39	225,27
250	9,37	10,36	35,17	270,66

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ ячневая**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа ячневая	25	25	30	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	150 18	150 18	200 24	200 24
сахар	5	5	5	5
выход	200		250	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	7,22	8,88	28,09	220,27
250	9,28	10,45	33,61	264,66

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ рисовая**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	25	25	30	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	150 18	150 18	200 24	200 24
сахар	5	5	5	5
выход	200		250	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	6,47	8,81	30,24	225,27
250	8,38	10,36	36,19	270,66

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/6

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ пшеница**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеница	25	25	30	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	150 18	150 18	200 24	200 24
сахар	5	5	5	5
выход	200		250	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	5,42	9,41	15,94	169,27
250	7,12	11,08	19,03	203,46

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/7

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ** пшеничная

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	25	25	30	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	150 18	150 18	200 24	200 24
сахар	5	5	5	5
выход	200		250	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	7,67	9,11	26,62	218,27
250	9,82	10,72	31,84	262,26

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ кукурузная**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа кукурузная	25	25	30	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	150 18	150 18	200 24	200 24
сахар	5	5	5	5
выход	200		250	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	6,8	8,86	29,49	224,02
250	8,77	10,42	35,29	269,16

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ** из хлопьев геркулес

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлопья геркулес	25	25	30	30
Масло сливочное	5	5	5	5
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	150 18	150 18	200 24	200 24
сахар	5	5	5	5
выход	200		250	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	5,32	9,56	15,44	168,27
250	7	11,26	18,43	202,26

Технология приготовления:

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

Цвет: свойственный данному виду крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ ПШЕННАЯ**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 315

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Пшеничная крупа	60	60	70	70
вода	145	145	145	145
Сливочное масло	5	5	5	5
соль	1	1	1	1
выход	150/5		200/5	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
150/5	6,94	6,04	39,9	241,05
200/5	8,09	6,37	46,55	275,25

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый

Вкус: умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005,

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Горох лущенный переборка 1%	70,7	70	90,9	90
Масло сливочное	3	3	5	5
соль	0,5	0,5	0,5	0,5
выход	150		200	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
150/3	16,13	3,55	33,67	230,81
200/5	20,74	5,5	43,29	304,95

Технология приготовления:

Горох очищают, кладут в кипящую подсоленную воду. Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня гороха. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда горох сварится, сливают воду, горох протирают через протирочную машину. В горячий протертый горох добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая гороховая масса

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков.

Цвет: жёлтый с золотистым оттенком без темных включений.

Вкус: слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

Запах: свежеприготовленного горохового пюре, кипяченого молока и сливочного масла

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 6/12

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАННЫЕ БИТОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ

Наименование сборника рецептов: Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений, выпуск 4, 2003

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	Брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	47,52	47,52	58,08	58,08
Масло сливочное(для смазывания)	7	7	9	9
вода	90	90	110	11,0
Яичный порошок	2	2	2,4	2,4
Молоко сухое 25%	4,95	4,95	6,05	6,05
сахар	7,4	7,4	9	9
соль	0,5	0,5	0,5	0,5
мука	7	7	9	9
варенье	20	20	25	25
выход	180/20		220/25	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
180/20	8,01	8,26	62,58	353,34
220/25	9,65	10,26	77,82	437,82

Технология приготовления

Варят густую вязкую кашу, охлаждают до 60-70°C, добавляют яичный порошок, перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделию круглую форму, обваливают в муке, запекают с двух сторон в течение 10 мин, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 10-15 мин. Отпускают с вареньем.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 6/13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РИСОВЫЕ БИТОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ**

Наименование сборника рецептов: Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы, выпуск 4, 2003

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	Брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	47,52	47,52	58,08	58,08
Масло сливочное(для смазывания)	7	7	9	9
вода	90	90	110	110
Яичный порошок	2	2	2,4	2,4
Молоко сухое 25%	4,95	4,95	6,05	6,05
сахар	7,4	7,4	9	9
соль	0,5	0,5	0,5	0,5
мука	7	7	9	9
варенье	20	20	25	25
выход	180/20		220/25	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
180/20	6,67	9,03	58,59	338,94
220/25	7,92	11,18	72,3	416,89

Технология приготовления

Варят густую вязкую кашу, охлаждают до 60-70°C, добавляют яичный порошок, перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделию круглую форму, обваливают в муке, запекают с двух сторон в течение 10 мин, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 10-15 мин. Отпускают с вареньем.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 6/14

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ИЗЮМОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

Наименование сборника рецептов: Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений, выпуск 4, 2003

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	Брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	40,8	40,8	50	50
вода	59	59	72	72
Яичный порошок	2	2	2,4	2,4
изюм	8	8	11	11
сахар	9	9	11	11
Мука	3	3	3	3
Сливочное масло	7	7	9	9
сметана	3	3	3	3
Сгущенное молоко	30	30	40	40
выход	180/30		220/40	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
180/30	7,87	9	62,13	359,05
220/40	9,72	11,23	78,98	452,94

Технология приготовления

Изюм перебирают, отделяют от палочек, промывают. Готовят вязкую кашу (на 1 кг крупы - 3,7 л воды), охлаждают до 60 - 70 °С, добавляют в нее яичный порошок. Пропаренный изюм, масло сливочное перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом, посыпанный мукой противень, поверхность смазывают смесью яичного порошка со сметаной и запекают в жаренном шкафу слоем 3-4 см в течение 10-15 мин при температуре 220-280°С. Отпускают с молоком сгущенным.

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 6/15

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2 часть 1996 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	33,98	33,3
Вода	67,5	67,5
Соль	0,25	0,25
Масло сливочное	3	3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
4,22	3,57	19,04	125,00	0,00

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду 90-110°C. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания каши гречневой из ядрицы быстрорастваривающейся требуется 1-1,5 часа. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый

Вкус: умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Температура подачи: 60 – 65° С

Технологическая карта кулинарного блюда № 6/16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША «ДРУЖБА» С ИЗЮМОМ** (из смеси гречневой и пшенной круп)

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с. 199

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	11,5	11,5
Пшено	28	28
Молоко	140	140
Изюм	3,2	3
Сахар	8	8
Масло сливочное	7	7
Яйца	¼ шт.	10
ВЫХОД:	200/5	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг		
	белки	жиры	углеводы	Энергетич. ценность	Ca	Mg	P	Fe	B ¹	C	A
200/5	10,44	11,11	41,30	307,00	158,6	86,70	257,3	2,75	0,26	1,20	81,00

Технология приготовления:

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно подготовленные крупы с учетом времени их варки. Изюм перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленный изюм, масло сливочное, варят до готовности. В готовую кашу, охлажденную до 80 град. С, вводя яйца, перемешивают и проваривают 2-3 минуты.

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, зерна разварены, каша уложена горкой

Консистенция: каша – вязкая, изюм – мягкий.

Цвет: светло-желтый вперемежку с зернами гречневой крупы

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 7/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Йогурт питьевой 3,2%**

Наименование сборника рецептов: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава. под редакцией Тутельян В.Ас.419

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	брутто	нетто
Йогурт питьевой	125	125
выход	125	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
125	6,25	4	10,62	108,75

Примечание: допускается выдать йогурт питьевой фруктовый емкостью 0,2 л в упаковке

Технология приготовления:

Упаковку с йогуртом протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам, в групповых ячейках. Йогурт поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: $15 \pm 2^{\circ} \text{C}$

Срок реализации: не более 1-го часа

Технологическая карта кулинарного блюда № 7/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ ПАРОВОЕ

Наименование сборника рецептов: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава. под редакцией Тутельян В.Ас.279

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	Брутто	нетто
Творог не жирный х/о 1%	53	52
Масло сливочное(для смазывания)	1	1
Крупа манная	5	5
Яичный порошок	2,8	2,8
Молоко сухое 25%	1,8	1,8
сахар	3	3
сметана	10	10
ВЫХОД	80	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
80	11,84	8,36	9,20	161,80

Технология приготовления: Творог протереть ,добавить яичный порошок, сахар, молоко, тонкой стружкой всыпать манную крупу, хорошо вымешать. Подготовленную массу выложить на противень, смазанный сливочным маслом и варить на пару 30-45 минут. При подаче готовое суфле порезать на порции и полить сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: суфле нарезано ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 7/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ**

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	76,76	76
Мука Пшеничная	11	11
Яйцо*	2,8	2,8
Сахар-песок	5	5
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
15,22	7,31	16,50	192,57	0,38

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют к нему просеянную муку пшеничную, предварительно подготовленное яйцо, сахар песок, соль (1/2 часть от рецептурной нормы) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде (1/2 часть от рецептурной

Внешний вид: изделие не деформировано, не слиплось, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 7/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ, со сметаной.
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с. 182

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронны (лапша, вермишель)	37,5	37,5	48	48
Вода	82,5	82,5	110	110
Творог	50,5	49	67,2	63,1
Сахар	5	5	6,6	6,6
Масло сливочное	2,5	2,5	3,4	3,4
Сухари	2,5	2,5	3,4	3,4
Сметана	2,5	2,5	3,4	3,4
Сметана (для поливки)	10	10	10	10
ВЫХОД:	150/10		200/10	

Химический состав

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, м г				Витамины, мг		
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность	Ca	Mg	P	Fe	В	С	А
150/10	17,34	13,41	31,55	316,52	249,78	34,54	247,50	1,46	0,11	0,25	84,21
200/10	21,79	16,20	42,07	401,51	282,88	44,04	301,50	1,89	0,14	0,30	97,46
200	17,82	11,15	42,07	339,95	132,40	38,00	216,00	1,72	0,13	0,17	53,00

Технология приготовления:

Макаронны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде, не откидывая (2,2-3л воды, 30 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Протертый творог смешивают с сахаром и солью. Соединяют макаронны и творожную смесь. Массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см.. поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 15.13 СанПиНа 2.4.1.2660-10) до образования румяной корочки.

При подаче нарезанный кусками лапшевник можно полить прокипяченным сливочным маслом или прокипяченной сметаной.

Требования к качеству:

Макаронные изделия запечены, цвет корочки - светло золотистый, румяный. Вкус и запах сливочного масла и творога. Блюдо в меру сладкое, с привкусом сливочного масла. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия, прогорклый привкус сливочного масла или кислый вкус творога.

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 7/5

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 9 % жирн.	90,91	90
Крупа манная	10	10
Сахар-песок	7	7
Яйцо*	3	3
Масло сливочное	3	3
Соль	0,25	0,25
Сухари панировочные	2	2
Вода	20	20
Сметана 15%	2	2
Масса полуфабриката:		117
Выход:		100

Химический состав:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
17,96	11,43	20,14	255,22	0,46

Технология приготовления:

Манную крупу просеивают. Подготовленную крупу медленно всыпают в горячую воду, постоянно помешивая (заваривают из расчета воды к крупе манной 2:1). Протертый творог смешивают с крупой манной, предварительно подготовленным яйцом, сахаром, солью. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на политый маслом сливочным и посыпанный панировочными сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220-280°C в течение 20-30 мин до готовности.

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи: 60 – 65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 398

Наименование изделия	Расход сырья (полуфабриката)граммы	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
чай	1	1
сахар	15	15
Вода питьевая	185	185
выход	200	

Химический состав :

выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества			
	б	ж	у	Энер.ц	К	Са	Na	Fe
200	14,97	0	0	59,85	0,45	0,45	0,15	0,05

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 75°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: соответственный чаю

Температура подачи: 60 - 65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ.**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 369

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)	
	На одну порцию	
	брутто	нетто
Яблоки свежий/о 20%	50	40
Вода	170	170
Сахар	15	15
Кислота лимонная	0,2	0,2
выход	200	

Химический состав

выход	Пищевые вещества							
	б	ж	у	Энер.ц	К	Са	Na	Fe
200	14,97	0	0	59,85	0,45	0,45	0,15	0,05

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло-желтого до светло-розового

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 398

Наименование изделия	Расход сырья (полуфабриката)граммы	
	На 1 порцию	
	брутто	нетто
чай	1	1
сахар	15	15
Молоко пастеризованное 3,2%	185	185
или молоко сухое 25%	22,2	22,2
выход	200	

Химический состав:

выход	Пищевые вещества			
	б	ж	у	Энер.цен
200	5,55	5,92	23,66	170,85
200	5,72	5,5	23,22	165,23

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, горячее кипяченое молоко 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. Можно приготавливать чай на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (12,8 г).

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, чуть терпкий, с привкусом молока

Запах: соответственный чаю с молоком

Температура подачи 60-65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок яблочный

Наименование сборника рецептов: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава. Под редакцией Тутельян В.Ас.408

Наименования сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	брутто	нетто
Сок яблочный	200	200
выход	200	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	1,0	0,2	20,20	92

Технология приготовления: Сок разлить в стаканы и выдать.

Температура подачи не ниже +15°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия тетрапакетов

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/5

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 372

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	брутто	нетто
Смесь сухофруктов х/о 3%	21	20
Вода	170	170
Сахар	15	15
Кислота лимонная	0,2	0,2
выход	200	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	0,75	-	26,31	107,85

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:

Внешний вид: плоды или ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

Запах: аромат использованных плодов и ягод

Температура подачи не ниже +15°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента вскрытия тетрапакетов

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/6

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 403

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	брутто	нетто
Какао порошок	6	6
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	200	200
Сахар	24	24
	15	15
выход	200	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
200	4,12	3,95	15,19	114,35

Технология приготовления:

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

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 светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус : сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

Запах: аромат какао и кипяченого молока

Температура подачи 60-65°C

Срок реализации: не более 2 часов с момента их изготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/8

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
или Чай черный в пакетах	0,5 шт	0,5 шт
Вода	104	104
Сахар-песок	5	5
Лимоны	2,3	2
Выход:		100

Химический состав:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,02	0,00	5,06	20,63	0,80

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций, заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника или посуды, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Воду кипятят, добавляют сахар доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком и настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны нарезают на порции.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование, лимон опускают чашку.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: соответственный чаю с лимоном

Температура подачи: 60 - 65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента заварки

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/9

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОРС

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Клюква	167,0	160,0
Смородина	83,0	80,0
Малина	83,0	80,0
Сахар	150,0	150,0
Вода	1100,0	1100,0
Выход:		100

Химический состав:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,23	0,11	16,88	72,00	0,80

Технология приготовления

Ягоду с/м дефростируют и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой или измельчают при помощи погружного блендера.

Воду доводят до кипения, добавляют сахар и снова доводят до кипения вместе с сахаром.

В кипящий сироп добавляют измельченную ягоду, перемешивают и кипятят в течение 1-2 минут. Дают настояться до полного охлаждения.

Готовый морс перецеживают через мелкое сито. В массе морса допустима легкая взвесь измельченных ягод

Требования к качеству

Внешний вид – морс ягодный — это холодный напиток, представляющий собой темно-красную жидкость.

Вкус – характерный вкус вишни, смородины, малины, сладкий, с легкой кислинкой. Без постороннего привкуса.

Запах — характерный для вишни, смородины, малины. Без постороннего запаха.

Температура подачи не ниже +15°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/10

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПЛОДОВ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Могильный М.П. Дели плюс 2013

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Персик очищенный нарезанный дольками	60	60
Сироп консервированного сиропа	40	40
Сахар	5	5
Вода	50	50
Выход:		155

Химический состав:

Пищевая ценность				Витамин С, (мг.)
Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):	
0,19	0,06	12,85	49,51	0,80

Технология приготовления

Плоды (половинки или нарезанные ломтиками) кладут в креманки, заливают охлажденным сиропом. Сироп варят из воды и сахара, процеживают, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения и охлаждают.

Характеристики готового блюда.

Цвет: соответствует цвету сиропа консервированных плодов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий с ароматом консервированных плодов.

Запах: сладкий или кисло-сладкий с ароматом консервированных плодов.

Консистенция: сироп жидкий, фрукты мягкие.

Внешний вид: плоды разложены в посуду, залиты охлажденным сиропом

Температура подачи не ниже +15°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 8/11

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	110	110
Повидло любое (или джем, или варенье)	12	12
Крахмал картофельный	2,5	2,5
Сахар-песок	4	4
Выход:		100

Химический состав:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,000	0,00	13,37	53,07	0,29

Технология приготовления:

Повидло (джем, варенье) разбавляют горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). Добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Охлаждают до температуры подачи.

Характеристики готового блюда.

Цвет: соответствует цвету консервированных плодов.

Вкус: сладкий с ароматом консервированных плодов.

Запах: сладкий с ароматом консервированных плодов.

Консистенция: вязкая, фрукты мягкие.

Температура подачи не ниже +15°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с. 628

Наименование продукта	Расход сырья (полуфабриката) граммы			
	На 1 порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе минтая х/о 10%	83	75	100	90
Масло сливочное	5	5	6	6
Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25%	25 5,6	25 5,6	30 6,7	30 6,7
соль	1	1	1	1
хлеб	17	17	21	21
выход	100		120	

Химический состав

Выход, г	белки	жиры	углеводы	Энергетич. ценность
100	17,77	6,67	9,34	174,02
120	21,4	8,01	11,47	210,42

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

Требования к качеству:

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

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков – светло-серый

Вкус: рыбной отлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Температура подачи 60-65°C

Срок реализации: не более 2 часов с момента их изготовления

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9/10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.252

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хек тихоокеанский	132,4	98	165,5	122,5
***или треска	128,9	98	161,2	122,5
Лук репчатый	4	3	5	3,75
ВЫХОД:		80	1	00

Химический состав

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, м г				Витамины, мг		
	белки	жиры	углеводы	Энергетич. ценность	Ca	Mg	P	Fe	В	С	А
Хек тихоокеанский											
80	14,03	1,90	0,25	74,00	13,50	10,40	137,60	0,57	0,07	0,28	6,00
100	17,54	2,38	0,31	92,50	16,88	13,00	172,00	0,71	0,09	0,35	7,50
Треска											
80	13,52	0,52	0,25	60,00	11,40	9,00	120,50	0,41	0,05	0,45	6,00
100	16,90	0,65	0,31	75,00	14,25	11,25	150,63	0,51	0,06	0,56	7,50

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохранившие форму

Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая

Цвет: от белого до серого

Вкус: рыбы в сочетании с луком, в меру соленый *Запах:* припущенной рыбы с ароматом лука

Температура подачи 60-65°C

Срок реализации: не более 2 часов с момента их изготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 10/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОДЫ СВЕЖИЕ**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 365

Наименования сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	брутто	нетто
Яблоки свежие х/о 12%	170	150
Груши свежие х/о 10%	166	150
апельсин свежий х/о 33%	223	150
выход	150	

выход	Пищевые вещества				витамины			Минер.вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность	В1	С	А	Са	Mg	Р	Fe
Яблоко	0,6	0,6	14,7	70,5	0,04	15	4,5	24	13,5	16,5	3,3
Груша	0,6	0,45	15,45	70,5	0,03	7,5	1,5	28,5	18	24	3,45
апельсин	1,35	0,3	12,15	64,5	0,06	90	6	51	19,5	34,5	0,450,6

Технология приготовления:

Плоды или ягоды свежие перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

Требования к качеству:

Плоды и ягоды свежие, без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ с маслом сливочным**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 189

Наименование сырья	Расход сырья (полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйцо куриное или яичный порошок	3шт	120	4	160
	33,6	33,6	44,8	44,8
Молоко пастеризованное3,2%или Молоко сухое 25%	45	45	50	50
	5,4	5,4	6	6
Сливочное масло	5	5	5	5
выход	150/5		200/5	

Химический состав

выход	Пищевые вещества				витамины			Минер.вещества			
	Б	Ж	У	Энер.ценность	В1	С	А	Са	Mg	Р	Fe
150/5	16,98	17,99	3,41	244,08	0,1	0,2	355,6	116,82	20,33	311	3,05
200/5	22,3	22,34	2,28	308,49	0,13	0,24	458,73	148,05	26,14	406,35	4,03

Технология приготовления:

К предварительно подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая!). Масло сливочное растапливают и доводят до кипения. Приготовленную смесь выливают на противень, смазанный маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 8-10 мин. Готовый омлет натуральный нарезают на порции.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая

Цвет: цвет корочки от румяного до золотистого, срез – от светло-кремового до кремового

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока и сливочного масла

Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла

Температура подачи: 60-65° С

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 11/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005, с. 184

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
5,10	4,60	0,30	63,00	22,00	4,80	76,8	1,00	0,03	0,00	0,10

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо 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.

Температура подачи: 60-65° С

Срок реализации: не более 48 часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного блюда № 12/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОКОРОЧЁК КУРИНЫЙ ЗАПЕЧЁННЫЙ ПОРЦИОННЫЙ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на окорочок куриный жареный, вырабатываемый в наименование объекта, город.

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Куриные окорочка (акт разделки и оттайки)	1342,0	0,00	1342,0	35,30	989,0
Соль	5,0	0,00	5,0	100,00	0,0
Перец черный молотый	2,0	0,00	2,0	100,00	0,0
Приправа для курицы	12,0	0,00	12,0	100,00	0,0
Чеснок очищенный, п/ф	4,0	6,67 (потери при измельчении)	3,73	46,38	2,0
Томат-паста	16,0	6,25 (порционирование)	15,0	40,00	9,0
Масло растительное	30,0	0,00	30,0	100,00	0,0
Выход					1000

Технология приготовления

Окорочка куриные маринуют при помощи соли, черного молотого перца, приправы для курицы, измельченного чеснока, томат-пасты. Окорочка обмазывают приправой. Оставляют для маринования на 20-30 минут в холодильнике. Выкладывают в гастроемкость, смазанную маслом.

Запекают в духовом шкафу при температуре 160-180* С (режим «Жар» в течение 30 минут.

Готовые окорочка выкладывают в порционную посуду.

Требования к качеству

Внешний вид – окорочка куриные обжарены в духовке до золотистой корочки.

Вкус – ингредиентов, входящих в блюдо, без постороннего привкуса.

Запах – ингредиентов, входящих в блюдо, без постороннего запаха.

Температура подачи: 60-65° С

Срок реализации: не более 48 часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного блюда № 13/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ

Наименование сборника рецептов: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава. Под редакцией Тутельян В.Ас.416

Наименования сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
печенье	20	20	25	25
выход	20		25	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
20	1,5	1,96	14,88	83,4
25	1,88	2,45	18,6	104,25

Технологическая карта кулинарного блюда № 13/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вафли**

Наименование сборника рецептов: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава. под редакцией Тутельян В.Ас.433

Наименования сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
вафли	20	20	25	25
выход	20		25	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
20	0,78	6,12	12,5	108,4
25	0,98	7,65	15,62	135,5

Технологическая карта кулинарного блюда № 14/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	12,5	12,5	15	15
Мука	4	4	5	5
вода	37,5	37,5	45	45
Томатное пюре	5	5	6	6
соль	0,5	0,5	0,5	0,5
выход	50		60	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
50	0,95	2	3,86	37,72
60	1,15	2,31	4,74	44,96

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

В горячую жидкость кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Полученную массу прогревают.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков незварившейся муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: светло-красный

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: выраженный запах сметаны, томата и продуктов, входящих в соус.

Температура подачи 60-65°С

Срок реализации: не более 2 часов с момента их изготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 14/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС СМЕТАННЫЙ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сметана	12,5	12,5	15	15
Мука	4	4	5	5
вода	37,5	37,5	45	45
соль	0,5	0,5	0,5	0,5
выход	50		60	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
50	0,77	2	3,27	34,42
60	0,93	2,31	4,03	41

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

В горячую жидкость кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо

Запах: выраженный запах сметаны и продуктов, входящих в соус

Температура подачи 60-65°С

Срок реализации: не более 2 часов с момента их изготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 14/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС МОЛОЧНЫЙ (для запекания)

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко пастеризованное 3,2%	25	25	30	30
или молоко сухое 25%	2,8	2,8	3,3	3,3
Масло сливочное	5	5	6	6
Мука	5	5	6	6
вода	25	25	30	30
соль	0,5	0,5	0,5	0,5
выход	50		60	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
50	1,1	4,62	4,24	62,13
60	1,48	5,7	5,31	77,43

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячего молока и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, варят при слабом кипении 7-10 мин. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: полужидкая, эластичная, нежная

Цвет: кремовый

Вкус: нежный, сладкий, молочный

Запах: выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус

Температура подачи 60-65°С

Срок реализации: не более 2 часов с момента их изготовления

Технологическая карта кулинарного изделия № 15

Наименование кулинарного сырья: **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 19

Наименования сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы							
	На одну порцию							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	5	5	10	10	15	15	20	20
выход	5	5	10	10	15	15	20	20

Химический состав на одну порцию:

выход	белки	жиры	углеводы	Энерг.ценность	В1	В2	С	Е	РР	К	Са	Mg	Fe	Se
5	0,04	4,06	-	35,85кКалл	-	-		0,12	-	1,2	1,2	0,1	-	0,05
10	0,09	8,11	0,01	71,7кКалл	-	-		0,23	-	2,4	2,4	0,2	-	0,1
15	0,13	12,17	0,01	107,55кКалл	-	-		0,35	0,01	3,6	3,6	0,3	-	0,15
20	0,17	16,22	0,01	143,4кКалл	-	-		0,46	0,01	4,8	4,8	0,4	-	0,2

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные кусочки масла с гладкими краями

Консистенция: мягкая, не расплывшаяся

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый

Вкус: сладко-сливочный, без горечи

Запах: свежего масла

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: не более 1 часа

Технологическая карта кулинарного изделия № 16

Наименование кулинарного сырья: СЫР (порциями)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.19

Наименования сырья	Расход сырья (полуфабриката) грамм							
	На одну порцию							
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр российский х/о 6%	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,3	20
выход	5		10		15		20	

Химический состав на одну порцию:

выход	белки	жиры	углеводы	Энерг.ценность	В1	В2	С	Е	РР	К	Са	Mg	Fe	Se
5	1,16	1,47	0	18,2кКалл	0	0,02	0,04	0,02	0,01	4,4	44	1,75	0,05	0
10	2,32	2,95	0	36,4кКалл	0	0,03	0,07	0,05	0,02	8,8	88	3,5	0,1	0
15	3,48	4,42	0	54,6кКалл	0	0,05	0,1	0,07	0,03	13,2	132	5,25	0,15	0
20	4,64	5,9	0	72,8кКалл	0	0,07	0,14	0,1	0,04	17,6	176	7	0,2	0

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру.

Температура подачи: не ниже +15°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С КАПУСТОЙ

Наименование сборника рецептов: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава. под редакцией Тутельян В.Ас.387

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко пастеризованное 3,2%	25	25	30	30
или молоко сухое 25%	2,8	2,8	3,3	3,3
Масло сливочное	5	5	6	6
Мука	50	50	70	70
Яичный порошок	5,6	5,6	5,6	5,6
соль	0,5	0,5	0,5	0,5
сахар	5	5	5	5
дрожжи	0,5	0,5	0,5	0,5
Масло растительное	3	3	3	3
Капуста квашенная х/о 30% тушение 15%	111	50	155	70
выход	110		130	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
110	10,01	10,78	42,92	308,28
130	12,79	11,31	57,88	385,28

Технология приготовления: Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требующейся массы (39 или 43 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. на середину каждой лепешки кладут фарш, повилло или джем и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др. Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С в течение 8-10 минут. Примечание: в случае использования жидкого повидла часть его заменяют мукой (8-10 %)

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

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 запаха перекисшего теста

Температура подачи: 25 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

Наименование сборника рецептов: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава. под редакцией Тутьельян В.Ас.383

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	Брутто	нетто
Молоко пастеризованное 3,2%	20	20
или молоко сухое 25%	2,4	2,4
Масло сливочное	2	2
Мука	50	50
Яичный порошок	5,6	5,6
соль	0,25	0,25
сахар	8	8
дрожжи	0,5	0,5
Масло растительное	5	5
Яблоко свежее х/о 30%	64	45
выход	95	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
95	6,92	6,97	48,48	285,55

Технология приготовления: В теплом молоке развести дрожжи, добавить соль, сахар, муку, масло и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от края посуды, затем поставить в теплое место для подъема.

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожицы и семенных гнезд, мелко нарезать, соединить с сахаром. Из теста разделить пирожки с яблоками уложить швом вниз на лист смазанный маслом, для расстойки, перед выпечкой смазать сл.маслом и выпекать в жаровом шкафу при температуре 200-240 градусов в течении 8-10минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма «плодочки», «полумесяца», цилиндрическая

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 запаха перекисшего теста

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°C)

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): БЛИНЫ

Наименование сборника рецептов: Справочник рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений выпуск 4, 2003

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	Брутто	нетто	брутто	нетто
мука	50	50	75	75
сахар	2	2	3	3
вода	80	80	120	120
Дрожжи сухие	0,5	0,5	0,75	0,75
соль	1	1	1	1
Масло растительное	2,7	2,7	4	4
Масло сливочное	6,7	6,7	10,05	10,05
выход	100/5		150/10	

Химический состав

Выход, г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
100/5	5,26	9,24	37,25	253,64
150/10	7,89	12,96	55,88	372,38

Технология приготовления

В небольшом количестве воды и молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40°C, добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растительное или растопленное сливочное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25-35°C) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Блины выпекают с обеих сторон, толщина блинов должна быть не менее 3 мм. Отпускают с маслом сливочным, с джемом, повидлом или медом.

Температура подачи: 60-65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	64,17	64,17
Сахар-песок	18	18
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,4	0,4
Дрожжи прессованные	1,6	1,6
Соль	0,6	0,6
Вода	20	20
Масло сливочное	10	10
Выход:		100

Химический состав:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,06	9,10	62,95	361,38	0

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают прокипяченную и остывшую до температуры 35-40°C воду добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар (2/3 от рецептурного количества), соль, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35- 40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом сливочным кондитерские листы (противень), ставят для расстойки на 30-40 мин. Поверхность изделий посыпают сахаром-песком (1/3 от рецептурного количества) и выпекают в течение 12-15 минут при температуре 230- 240°C. Готовое изделие охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма шарика

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4±2°C)

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/5

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	45	45
Молоко	20	20
Сахар-песок	5	5
Соль	0,33	0,33
Яйцо*	5	5
Дрожжи сухие <i>или</i>	0,5	0,5
Масло растительное	2	2
Масса теста:	-	76
Повидло (джем)	34	34
Масса полуфабриката:	-	110
Масло растительное	0,3	0,3
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,16	4,11	59,91	297,00	0,66

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят масло растительное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют джемом или повидлом. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают в течение 15-20 минут при температуре 220-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круга

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления.

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/6

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУЛОЧКА «ЗАБАВА»

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	60	60
Сахар-песок	8,4	8,4
Масло сливочное	2	2
Яйцо*	18	18
Молоко	15	15
Творог 9 % жирн.	15,15	15
Дрожжи сухие или дрожжи прессованные	0,5	0,5
	2	2
Соль	0,25	0,25
Ванилин	0,06	0,06
Масса полуфабриката:		119
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,00	6,64	51,97	315,33	0,17

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость загружают подготовленный творог. Приливая молоко с температурой 70°C (1/2 рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40°C, добавляют сахар (1/5 рецептурного количества), муку, дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки). Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40°C до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40°C), сахар, соль, муку, яйца, ванилин и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок емкости. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 часа при температуре 35-40°C. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают два раза.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную. Готовое тесто делят на куски. Куски закатывают в жгут и сворачивают в виде кренделя. Заготовки укладывают на кондитерские листы (противень) и расстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность смазывают яйцом. Выпекают в течение 10-15 минут при температуре 200-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма шарика

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Температура подачи: 25 ± 5°C **Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления (при температуре хранения 4 ± 2°C)

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/7

Наименование кулинарного изделия (блюда): БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ

Наименование сборника рецептур: Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	52,2	52,2
Молоко	35	35
Сахар-песок	4	4
Масло сливочное	4	4
Яйцо*	7	7
Дрожжи сухие <i>или</i> Дрожжи прессованные	0,5 2	0,5 2
Изюм	5,10	5
Соль	0,25	0,25
Яйцо*	2	2
Масса полуфабриката:		115
Масло растительное д/смазки противня	0,3	0,3
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,04	6,47	45,56	272,65	0,21

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают и замачивают в кипятке. Тесто готовится безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, предварительно подготовленное яйцо, подготовленный изюм, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещении с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой. Разделку теста производят вручную.

Из готового теста формируют шарики, укладывают их швом вниз на смазанные маслом растительным, листы ставят для расстойки на 35-45 минут в теплое место. Поверхность изделий смазывают яйцом и выпекают в течение 15-20 минут при температуре 220-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма шарика

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

Температура подачи: $25 \pm 5^{\circ}\text{C}$

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$)

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/8

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВАТРУШКА С СЫРОМ

Наименование сборника рецептов: Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 г.; ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука Пшеничная	60	60
Молоко	20	20
Яйцо*	10	10
Дрожжи сухие	0,5	0,5
Сахар-песок	5	5
Масло сливочное	1	1
Масло растительное	2	2
Соль	0,33	0,33
Масса теста:		100
Сыр полутвердый	16,13	15
Масса полуфабриката:	-	115
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда на 100 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,90	9,83	48,00	328,66	0,23

Технология приготовления:

Тесто дрожжевое готовят безопасным способом: в подготовленную емкость вливают подогретое до температуры 35-40°C молоко, добавляют дрожжи (дрожжи сухие предварительно смешивают с небольшим количеством муки), сахар, соль, яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное, замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости. Емкость закрывают крышкой и ставят для брожения в помещение с температурой 35-40°C. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Приготовление фарша: Поверхность сыра зачищают, сыр нарезают на куски, натирают.

Приготовленное дрожжевое тесто для ватрушек выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают от него кусок массой 1 – 1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски, из которых формуют шарики. Укладывают шарики швом вниз на кондитерский лист (противень), смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют фаршем. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Ватрушки выпекают в течение 15-20 минут при температуре 220-240°C. Готовое изделие охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма круглая

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 запаха перекишенного теста

Температура подачи: 25 ±5°C **Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/9

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПОВИДЛОМ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с. 389

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная в/с	32,8	32,8	35,5	35,5	38,2	38,2
Сахар	2	2	2,2	2,2	2,4	2,4
Масло сливочное	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Яйцо	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Дрожжи	1	1	1	1	1,1	1,1
Соль	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
Молоко для замеса теста	13,8	13,8	15	15	16,1	16,1
Масса теста	-	51,6		56	-	60,2
Повидло	20	18	21,7	19,5	23,4	21
Масло растительное	1,8	1,8	2	2	2,1	2,1
Яйцо (для смазки)	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ВЫХОД:	6	0	65		7	0

Химический состав:

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг		
	белки	жиры	углеводы	Энергит. ценность	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	3,71	1,93	33,19	165,00	11,70	14,46	36,84	0,83	0,07	0,05	10,20
65	4,02	2,09	35,96	178,75	12,68	15,67	39,91	0,90	0,07	0,05	11,05
70	4,33	2,25	38,72	192,50	13,65	16,87	42,98	0,97	0,08	0,06	11,90

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной в 1 см, кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слоем повидла или джема, подогретых до температуры 30°C. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность яйцом и выпекают при температуре 220-250°C в течение 10-15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: куски прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая

Консистенция: мягкая, пышная

Цвет: от желтого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста и повидлу

Запах: приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Температура подачи: 25 ±5°C **Срок реализации:** не более 16 часов с момента приготовления

Технологическая карта кулинарного блюда № 17/10

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с. 381

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	481	481
Яйцо	3/5 шт.	24
Молоко или вода	481	481
Дрожжи (прессованные)	14	14
Сахар-песок	17	17
Соль	9	9
ВЫХОД:	1000	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг		
	белки	жиры	углеводы	Энергит. ценность	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1000	69,76	21,8	370,90	1959,00	743,30	291,0	1094,9	11,94	1,50	6,25	156

Технология приготовления:

В месильное корыто заливают подогретую до температуры 30-35°C воду, добавляют муку и остальное сырье согласно рецептуре, исключая сливочное масло. Массу тщательно перемешивают.

Затем вносят растопленное сливочное масло и вымешивают тесто, накрывают марлей и оставляют на 3-4 часа для брожения теплом месте. Во время брожения тесто один или два раза обминают.

Тесто разделяют на круглые булочки и укладывают на противни, смазанные растительным маслом. После расстойки смазывают поверхность яйцом и выпекают.

Требования к качеству:

Мягкие булочки светло-золотистого цвета, при надавливании на поверхность вмятина быстро разравнивается, аромат и вкус свежей выпечки.

Температура подачи: 25 ±5°C

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления