

Технологическая карта № 107

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЁНЫЕ**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

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

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

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

У помидоров срезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации: не более 1 часа с момента нарезки.

Температура подачи 12⁰С.

Требования к качеству:

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

Технолог:



Держач С.А.

Технологическая карта № 112

Наименование блюда: ФРУКТЫ

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

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

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

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

Технолог:



Деркач С.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВА (ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА)**

Номер рецептуры: **Б/Н**

ПРОМЫШЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

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

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

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

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

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

Температура подачи не ниже +15⁰С.

Цвет: оранжево-коричневый.

Вкус: Кабачков, умеренно солёный.

Запах соответствует кабачкам.

Консистенция: не очень жидкая.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 108, 109

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ, ХЛЕБ РЖАНОЙ

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
№ 108 Хлеб пшеничный	30/40	30/40	50	50	25/50	25/50	70	70
№ 109 Хлеб ржаной	20/30	20/30	30	30	30	30	40	40
Выход:		30/40		50		25/50		70
Выход:		20/30		30		30		42

Химический состав, хлеб пшеничный

	Калл.	Белки (г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
25	58,7	1,9	0,2	12,3	0,025	0	0	0,27	5	16	3,5	0,25
30	70,5	2,3	0,24	14,7	0,03	0	0	0,32	6	19,4	4,2	0,32
40	94	3,04	0,32	19,68	0,04	0	0	0,42	7,89	25,6	5,54	0,42
50	117,5	3,8	0,4	24,6	0,05	0	0	0,55	10	32	7	0,5
70	164,5	5,32	0,56	34,4	0,06	0	0	0,55	13,9	44,7	9,8	0,7

Химический состав, хлеб ржаной.

	Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
20	34,8	1,32	0,24	6,68	0,03	0	0,2	0,3	7	31,6	9,4	0,78
30	52,2	1,98	0,36	10,02	0,042	0	0,03	0,45	10,5	47,3	14	1,16
40	69,6	2,64	0,48	13,36	0,047	0	0,038	0,6	14	63	18,6	1,54
50	87	3,25	0,6	16,7	0,058	0	0,047	0,75	17,5	78,7	23,2	1,92

Технология приготовления:

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Форма нарезки сохранена.

Вкус, цвет и запах свежего хлеба.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №128

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

(с мясом и сметаной)

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

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

V ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,06	5,4	0	1,96	34	79,2	27,32	1,36
0,087	6,75	0	2,45	42,5	99	34,2	1,7

Говядина

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

Сметана

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

Борщ с капустой и картофелем (с мясом и сметаной)

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

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

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

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

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №133

Наименование блюда: РАССОЛЬНИК.

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

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Картофель до 01.09. - 20%	72	60	90	75
2	с 01.09 - 31.10 -25%	75	60	93,75	75
3	с 01.11 -31.12 -30%	78	60	97,5	75
4	с 01.01 – 28,29.02 –35%	81	60	101,25	75
5	с 01.03 - 40%	84	60	105	75
6	Лук репчатый	9,6	8	12	10
7	Огурцы солёные	13,4	12	16,75	15
8	Масло растительное	4	4	5	5
9	Бульон или вода	140	140	175	175
	Вес готового блюда		200		250

Химический состав,

витамины и микроэлементы

На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
87,6	1,48	4,05	4,06
109,5	1,85	5,07	5,075

B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
1,15	8,08	0	1,84	16,64	47,04	19,36	0,72
1,44	10,1	0	2,3	20,8	58,8	24,2	0,9

Технология приготовления: Овощи шинкуют соломкой, картофель – брусочками, огурцы – ромбиками (без кожицы и семян) Лук репчатый бланшируют затем пассеруют вместе с морковью. Огурцы припускают в бульоне до готовности. В кипящий бульон добавляют картофель, варят до готовности, добавляют пассерованный лук с морковью, вводят припущенные огурцы, варят 10 мин. затем добавляют зелень, можно рассол из огурцов по вкусу. Настаивают рассольник 10-15 мин.

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Вкус в меру соленый, запах солёных огурцов, пассерованных овощей.

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №131

Наименование блюда: СВЕКОЛЬНИК.

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

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

Химический состав,

витамины и микроэлементы

На 1 порцию:

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

В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,06	9,2	0,2	0,25	277	160	31	1,52

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

. Органолептические показатели качества Внешний вид - на поверхности жидкой части блески жира, сметана, овощи сохранили форму нарезки. Цвет - жидкой части - темно-малиновый, овощей свойственный. Консистенция - овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует. Запах - свойственный для вареных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего. Вкус - характерный для вареных и припущенных овощей, жидкой части -

сладковатый. Лущеный горох перебрать, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа, заложить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить очищенный мелко нарезанный картофель и варить 7-10 минут. Затем ввести нарезанные ломтиками и пассерованные со сливочным маслом морковь и репчатый лук, соль. В готовый суп положить зелень и довести до кипения.

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

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №134

Наименование блюда: РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ.

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

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

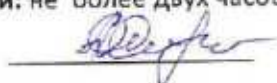
V ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,09	7,7/8,2	0	2,35	155	63	24/26,2	0,92

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

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

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технолог:



Держак С.А.

Технологическая карта №145

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ.

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

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

Химический состав,

витамины и микроэлементы

На 1 порцию:

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

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

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

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

Температура подачи: 75С

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №144

Наименование блюда: СУП ГОРОХОВЫЙ.

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

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

Химический состав,

витамины и микроэлементы

На 1 порцию:

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

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

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

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

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №147

Наименование блюда: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.

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

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

Химический состав,

витамины и микроэлементы

На 1 порцию:

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

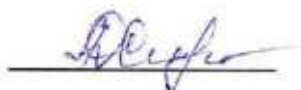
B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,1	8,2	0	1,37	15,2	63,5	24	0,92

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

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

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №143

Наименование блюда: СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.

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

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

Химический состав,

витамины и

микроэлементы На 1 порцию:

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

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

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

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

Температура подачи: 75С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 406

Наименование изделия: ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРИЦЫ

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
курица	148,2	131,4/94,3	197,6	175/125	217,4	192,7/138	247	219/157
Масса курицы без кожи		50		66,6		73,3		83,3
Масло растительное	8,25	8,25	11	11	11,8	11,8	13,5	13,5
Лук репчатый	15,7	7,8	21	10,5	23	11,5	26	13
морковь	10	7,8	13,3	10,5	14,6	11,5	16,6	13
Крупа рисовая	35	35	46,6	46,6	51,3	51,3	58,3	58,3
Бульон (вода)		74,3		99		109		123,8
МАССА ГОТОВОГО РИСА С ОВОЩАМИ:		100		130		140		160
Выход:		1/150		1/200		1/220		1/250

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

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

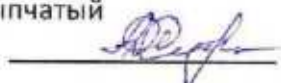
Технология приготовления: Курицу отваривают целиком, нарезают кусочками, отделяют мякоть, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный лук, кладут в курицу с бульоном, солят, доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и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

Температура подачи: 65С.

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

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №340

Наименование блюда: РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ

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

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

*нормы закладки даны на минтай потрошённый обезглавленный.

**Масса отварного очищенного картофеля.

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:


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

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

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

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 407

Наименование блюда: РАГУ ИЗ ПТИЦЫ.

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

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Курица	92,57	82,2	101,8	90,5	115,7	102,8
2	Масло растительное	2,2	2,2	2,5	2,5	2,8	2,8
	Масса жарен.курицы		57		63		71,4
3	Картофель до 01.09. - 20%	132	91,4	144	120	163,2	136
	с 01.09 - 31.10 -25%	114,25	91,4	125,62	100,5	142,9	114,3
	с 01.11 -31.12 -30%	118,82	91,4	130,6	100,5	148,6	114,3
	с 01.01 – 28,29.02 –35%	123,4	91,4	135,67	100,5	154,3	114,3
	с 01.03 - 40%	127,96	91,4	140,7	100,5	160,0	114,3
4	Морковь	24	19,4	26,4	21,4	30	24,3
5	Лук репчатый	13,7	11,4	15,08	12,6	17,14	14,3
6	Томатное - пюре	6,8	6,8	7,5	7,5	8,6	8,6
7	Мука пшеничная	1,1	1,1	1,2	1,2	1,4	1,4
8	Лист лавровый	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001	0,001
9	Масло растительное	4,6	4,6	5	5	5,7	5,7
	Масса гарнира с соусом		143		157		178,6
	Масса блюда:		1/200		1/220		1/250

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

	Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
	283	15,8	16,4	18,17
	311,8	17,3	18,1	19,98
	354,3	19,7	20,57	22,7

B ₁	C	A	E	Ca	P	M _g	F _e
0,14	11,9	0,02	0,53	28,5	159	44,2	2
0,15	13,09	0,022	0,58	31,3	174,9	48,6	2,2
0,17	14,87	0,025	0,65	35,5	198,7	55,2	2,5

Технология приготовления: Подготовленные тушки птицы рубят на кусочки по 30-35гр. заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованное

томатное – пюре и тушат 20 минут . Бульон оставшийся после тушения, сливают и готовят на нём соус, которым заливают и тушат кусочки мяса, добавляют нарезанный кусочками картофель, морковь, лук. и тушат 20-25 минут. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Требования к качеству: Мясо мягкое, сочное, овощи сохранили форму нарезки. Цвет оранжевый, вкус умеренно солёный. Запах свойственный мясу птицы, томата и овощей.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 381/539

Наименование блюда: Котлета (говяжья) запечённая в тесте.

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

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

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

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

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

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

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Технологическая карта №539

Наименование блюда: Тесто для котлеты

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

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

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

Технология приготовления:

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

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

Технологическая карта № 381/539

Наименование блюда: Котлета гавяжья запечённая в тесте.

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 412/539

Наименование блюда: Котлета (куриная) запечённая в тесте.

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

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

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

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

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

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

Температура подачи:65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Технологическая карта №539

Наименование блюда: Тесто для котлеты

Наименование изделия:Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией ПереваловаА.Я,КоровкаЛ.С, ТапешкинаН.В, ГришинаА.С, КашинаЕ.В.

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

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

Технология приготовления:

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

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

Технологическая карта № 412/539

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

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта № 372

Наименование изделия: ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
говядина	56	40	67,2	48	95,2	68	112	80
Крупа рисовая	5	5	6	6	8,5	8,5	10	10
Масса отварного риса:	-	14,3	-	17,16	-	24,3	-	28,6
Лук репчатый	7,2	6	8,64	7,2	12,24	10,2	14,4	12
Капуста белокочанная	75	60	90	72	127,5	102	150	120
Масло сливочное (72,5%)	7,2	6	8,6	7,2	12,24	10,2	14,4	12
Масса отварной капусты	-	56	-	67,2	-	95,2	-	112
Масса п/ф:		113		135,6		192,1		226
Выход:		1/100		1/120		1/170		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
125	8,5	8,3	4	0,04	12,4	0,02	0,3	34	103	21	1,5
150	10,2	9,9	4,8	0,05	14,9	0,024	0,36	40,8	123	25,2	1,8
212,5	14,45	14,1	6,8	0,03	10,4	0,2	0,24	28,6	87,4	17,7	1,26
250	17	16,6	8	0,08	24,8	0,04	0,6	68	206	42	3

Технология приготовления: Рис промываю, варят рисовую рассыпчатую кашу ,лук репчатый бланшируют в половине сливочного масла, капусту белокочанную нарезают мелкой шинковкой и припускают в кипящей подсоленной воде, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла. Мясо пропускают через мясорубку. Лук пассерованный, капусту ,и фарш перемешивают. Формируют котлетку овальной формы одну на порцию.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №301

Наименование блюда: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Яйцо куриное	92,3	92,3	104,6	104,6	110,7	110,7	123	123
Молоко (2,5%)	57,7	57,7	65,3	65,3	69,2	69,2	76,9	76,9
Масса омлетной смеси:	-	150	-	170	-	180	-	200
Масло сливочное (72,5%)	5,76	5,76	6,5	6,5	6,9	6,9	7,7	7,7
Масса готового омлета:	-	145,4	-	134,77	-	174,5	-	193,8
Масло сливочное (72,5%)	5,76	5,76	6,5	6,5	6,9	6,9	7,7	7,7
Выход:		1/150		1/170		1/180		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	с	А	Е	Са	Р	Mg	F
244,6	12,9	20	3,46	0,09	0,46	0,3	0,7	122	230	18,4	2,3
277,2	14,6	22,6	3,92	0,1	0,52	0,34	0,79	138	260	20,8	2,6
293,5	15,40	23,90	4,15	0,10	0,55	0,36	0,83	146,10	0,01	22,02	26,07
326	17,2	26,7	4,61	0,11	0,58	0,38	0,9	154	290	23	2,9

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают, смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Смесь выливают на противень, смазанный сливочным маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°C. При подаче нарезать на порционные куски.

Требования:

Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см. Поверхность слегка зарумянена.

Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления..

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №390

Наименование блюда: ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

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

Технология приготовления: Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с мелкой решёткой. В измельчённое мясо добавляем воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки на порции. Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом красным основным и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200⁰С, 10-15 минут.

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

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

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №398

Наименование изделия: ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ ПО – СТРОГАНОВСКИ

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Печень говяжья	115,14	95,64	124	103	159,42	132,4
Масло растительное	8,3	8,3	9	9	11,57	11,57
Масса жареной печени:		65		70		90
Соус сметанный	40	40	40	40	40	40
		65/40		70/40		90/40

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию: 75/30

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
203,3	17,1	13,1	4,1	0,27	8,1	7,6	5,15	22	301	17,1	0,6
213	18	13,8	4,3	0,2	8,1	7,6	5,15	128	316	1,8	0,36
251,7	21,3	16,3	5,08	0,34	9,5	10	6,4	27	373	23	0,8

Технология приготовления:

Печень размораживают, промывают, очищают от желчных протоков, удаляют пленку, нарезают брусочками длиной 3-4 см весом 5-7 г, тушат в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Заливают сметанным соусом, приготовленным из подсушенной муки, бульона (или воды), сметаны и тушат до готовности (10-15 минут). Отпускают вместе с соусом.

Температура подачи +65 С.

Срок реализации 2-3 часа.

Требования к качеству: Печень сохранила форму нарезки, на разрезе серого цвета, мягкая. Соус однородный, белого цвета, без посторонних привкусов и запаха.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №381

Наименование блюда: КОТЛЕТА (БИТОЧКИ)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)
говядина (мясо котлетное)	92,8	68,8			116	80
Хлеб пшеничный	15	15			19	19
сухари	8	8			10	10
Молоко (2,5%)	18,4	18,4			23	23
Масло сливочное (72,5%)	5,6	5,6			7	7
Масса п/ф:		100				125
Соус томатный №456	30	30			30	30
Выход:		80/30				100/30

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

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
228,8	14,24	14	11,44	0,07	0	0,03	0,4	31,2	148	20,8	2,24
286	17,8	17,5	14,3	0,09	0	0,04	0,5	39	185	26	2,8

Соус томатный

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

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

Котлета с соусом томатным

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

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
248,48	14,56	15,1	13,52	0,07	0,47	0,039	0,46	32,55	152,6	23	2,35
305,68	18,12	18,6	16,38	0,09	0,47	0,049	0,56	40,35	189,62	28,	2,91

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

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

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №345

Наименование блюда: КОТЛЕТА (БИТОЧКИ) РЫБНЫЕ

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Треска*	101,6	64	114,3	72	127	80
Минтай*	104,8	64	117,9	72	131	80
Скумбрия*	115,2	80	129,6	72	144	80
Хлеб пшеничный	15,2	15,2	17,1	17,1	19	19
яйцо	4,8	4,8	5,4	5,4	6	6
молоко	11,2	11,2	12,3	12,3	14	14
Масса п/ф:		95,2		107,1		119
Масло сливочное	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
Масса готовых котлет:		80		90		100
Соус томатный № 453		30		30		30
Выход:		80/30		90/30		100/30

*Минтай, треска - потрошёный обезглавленный. Скумбрия – неразделанная.

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

Калл.	Белки (г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
90,4	11,12	1,68	7,68	0,05	0,32	0,016	0,8	28	128	18,4	0,48
101,7	12,5	1,89	8,64	0,06	0,36	0,018	0,9	31,5	144	20,7	0,54
113	13,9	2,1	9,6	0,07	0,4	0,02	1	35	160	23	0,6

Соус томатный № 453

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

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

КОТЛЕТА РАБНАЯ (БИТОЧКИ) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

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

Калл.	Белки (г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
110,08	11,44	1,78	9,76	0,05	0,79	0,025	0,86	29,35	132,62	20,6	0,59
121,38	12,82	2,99	10,72	0,06	0,83	0,027	0,96	32,85	148,6	22,9	0,65
132,68	14,22	3,2	11,68	0,07	0,87	0,029	1,06	36,35	164,6	25,2	0,71

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

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

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №291

Наименование изделия: МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ.

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

Наименование сырья		Расход сырья и полуфабрикатов					
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Макаронные изделия	51	51	61,2	61,2	68	68
2	Масло сливочное	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
	Масса отварных макарон. изделий		144		172,8		192
	Выход:		1/150		1/180		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	F
145	5,65	0,67	29,04	0,06	0,015	0	0,8	5,7	35,7	8,1	0,8
173,9	6,78	0,81	34,8	0,07	0,012	0	0,9	6,8	42,8	9,7	0,96
193	7,5	0,9	38,6	0,077	0,013	0	1	7,8	47,5	10,7	1,06

Технология приготовления: Макароны варя в большом количестве кипячёной, подсоленной воде (на 1 кг. макарон берут 6 л. воды и 50г. йодированной соли.) Варят 20-30 мин. вермишель 10-12 мин. Варят до готовности. Готовые макароны откидывают, дают стечь выкладывают на противень слоем 3-4 см. заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160⁰С. 5 минут.

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макароны должны сохранить форму, увеличение в объёме в 3 раза, должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

Технолог:



Держак С.А.

Технологическая карта № 240

БЛЮДО: Каша рисовая рассыпчатая (ГАРНИР)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	53,55	53,55	64,26	64,26	71,4	71,4
Масло сливочное	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
вода	112,5	112,5	135	135	150	150
Выход:	-	150	-	180		200

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	3,7	6,1	37,3	219
	4,44	7,32	44,8	262,8
	4,9	8,14	49,7	292

В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	Ф
0,03	0	0,04	0,028	4,9	80	26,2	0,53
0,036	0	0,048	0,034	5,9	96	31,4	0,64
0,04	0	0,05	0,04	6,5	106	34,8	0,7

Технология приготовления: Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (бл. воды 60г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают. **Температура подачи:** 65 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: однородная, рассыпчатая, мягкая

Цвет: от белого до кремового

Вкус: отварного риса с маслом

Запах: отварного риса с маслом.

Инженер-технолог:  Деркач С.А.

Технологическая карта № 243

Наименование блюда: КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ

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

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

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

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

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


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

Температура подачи: 65⁰С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

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

Технолог: 

Держач С.А.

Технологическая карта №237

Наименование (блюда): Каша гречневая.

Наименование сборника рецептов: Сборник нормативов :профессор Перевлов А Я.,
доцент Коровка Л.С.,доцент ГапешкинаН.В.,ГришинаА.С.,Кашина Е В.

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

Химический состав: на 100гр.

Витамины и минералы:

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

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

Технология приготовления и оформления блюда:

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

Температура подачи:65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

Технолог: 

Деркач С.А.

Технологическая карта №429

Наименование блюда: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Картофель до 01.09. - 20%	151,2	126	181,4	151,2	201,6	168
с 01.09 - 31.10 -25%	157,5	126	189	151,2	247,5	198
с 01.11 -31.12 -30%	163,8	126	196,5	151,2	218,4	168
с 01.01 – 28,29.02 – 35%	170,1	126	204,1	151,2	226,8	168
с 01.03 - 40%	176,4	126	211,7	151,2	235,2	168
Молоко (2,5%)	23,5	22,5	28	27	31	30
Масло сливочное (72,5%)	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
Соль йодированная	1	1	1	1	1	1
Выход:		1/150		1/180		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
138	3,15	6,6	16,35	0,13	5,1	0	0,15	39	85,5	28,5	1,05
165,6	3,78	7,92	19,62	0,15	6,1	0	0,18	47	102	34,2	1,2
184	4,2	8,8	21,8	0,16	6,7	0	0,2	52,2	113	38	1,3

Технология приготовления: Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

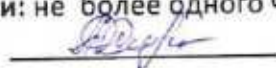
Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству, внешний вид: Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет синеваый оттенком, с темными глазками, кусочки непотертого картофеля, запах подгорелого молока.

Срок реализации: не более одного часов с момента приготовления.

Технолог:



Деркач С.А.

Технологическая карта №423

Наименование блюда: КАПУСТА ТУШЁННАЯ

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

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

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

Требования к качеству: Овощи должны иметь одинаковые кусочки, одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый. **Температура подачи:** 65⁰С. **Срок реализации:** не более одного часов с момента приготовления.

Технолог:



Держач С.А.