



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рубленые куриные**

Номер рецептуры: № 309

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы охлажденное	69,7	69	6,97	6,9
или мясо птицы замороженное	74,2	69	7,42	6,9
Хлеб из муки пшеничной	20	20	2	2
Молоко	24	24	2,4	2,4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр. на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,88
Жиры (г):	15,79
Углеводы (г):	14,90
Энергетическая ценность (ккал):	263,59

Ca (мг):	46,78
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют биточки кругло-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень (гастроёмкость), запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С, в течение 15-20 минут или в пароконвектомате при температуре 180°С в режиме "жар-пар" в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые биточки, раскладывают в изотермическую тару и доставляется на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110101

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 119

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	16	16	1,6	1,6
	20,0	16	2,133	1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8	8	0,8	0,8
	10	8	1	0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	8	8	0,8	0,8
	10,67	8	1,14	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4	4	0,4	0,4
	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4	4	0,4	0,4
	4,76	4	0,48	0,4
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	80	80	8	8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК 180101) из расчета 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,85
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	4,66
Энергетическая ценность (ккал):	35,74

Ca (мг):	45,35
Mg (мг):	9,66
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Для приготовления блюда допускается использовать процеженный бульон, полученный при варке мяса для второго блюда.

Примечание:

Подготовленный картофель свежий очищают и 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 очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла растительного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают в масле растительном (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10-15 минут.

В кипящий бульон (или воду) 90-110°C закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет

Срок реализации: не б раздаточных

Технолог:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

110103

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Борщ "Сибирский" с говядиной

Номер рецептуры: № 121

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
Говядина (мясо бескостное) охлажденное или говядина (мясо бескостное) замороженное	8,17 8,94	8,1 8,1	0,82 0,9	0,81 0,81
Вода (для варки бульона)	90	90	9	9
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или свекла столовая свежая	20 25	20 20	2 2,5	2 2
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или капуста белокочанная свежая	7 8,8	7 7	0,7 0,88	0,7 0,7
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или картофель свежий продовольственный	4 5,3	4 4	0,4 0,53	0,4 0,4
Фасоль продовольственная	3	3	0,3	0,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или морковь столовая свежая	3 3,8	3 3	0,3 0,38	0,3 0,3
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий	3 3,6	3 3	0,3 0,36	0,3 0,3
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	1,6	1,6	0,16	0,16
Чеснок	0,5	0,4	0,05	0,04
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр на 1 порцию

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,16
Жиры (г):	3,38
Углеводы (г):	5,69
Энергетическая ценность (ккал):	64,88

Ca (мг):	61,72
Mg (мг):	13,92
Fe (мг):	0,85
C (мг):	5,54
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Фасоль перебирают, промывают, затем замачивают в воде для набухания. Мясо дефростируют, промывают. Упаковку с томатной пастой промывают, вытирают ветошью. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают.

Для приготовления бульона куски мяса весом не более 1,5 кг заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют, чеснок измельчают. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного. Томатную пасту и лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в масле растительном с добавлением бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды с мясом закладывают нашинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 10-15 минут. Затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную и варят до готовности. Фасоль, предварительно отваренную до полуготовности, закладывают в суп за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар и подготовленный чеснок.

Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120507

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: № 282

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо бескостное охлажденное	65,8	64,8	6,6	6,48
или мясо бескостное замороженное	72	64,8	7,2	6,48
Соль	1	1	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	5	5	0,50	0,50
или лук репчатый свежий	6	5	0,60	0,50
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	5	5	0,50	0,50
или морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,50
Томатная паста	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	3	3	0,30	0,30
Мука пшеничная	4	4	0,40	0,40
Бульон и/или вода	56	56	5,60	5,60
Выход:		100		10

*Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень из расчета 0,5 гр.на

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	13,47
Жиры (г):	12,91
Углеводы (г):	3,86
Энергетическая ценность (ккал):	182,39

Ca (мг):	13,79
Mg (мг):	18,47
Fe (мг):	1,94
C (мг):	1,43
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают, нарезают кубиком. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой. Измельченные овощи припускают в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-10 минут. *Приготовление соуса:* муку пшеничную подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают. В охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до однородной массы, затем постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 10-15 минут. К нарезанной говядине добавляют припущенные морковь и лук репчатый, заливают соусом и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-20 минут, до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый гуляш, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

*Допускается подавать с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Изделия макаронные отварные

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016 / ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	35	35	3,5	3,5
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,89
Жиры (г):	4,58
Углеводы (г):	24,71
Энергетическая ценность (ккал):	155,70

Ca (мг):	14,37
Mg (мг):	6,04
Fe (мг):	0,62
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные изделия макаронные засыпают в кипящую подсоленную воду (в соотношении 1:6) и варят в течение 10-15 минут при слабом кипении. Масло сливочное доводят до кипения. Сваренные изделия макаронные откидывают, после стекания воды перекладывают в емкость и заправляют подготовленным маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Технологическая карта

Технологическая карта № 160225

Наименование изделия: **Кисель вишневый**

Номер рецептуры: № 640; 160203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода	120	120
Вишня б/з	8	8
Крахмал картофельный	3,5	3,5
Сахар-песок	5	5
Выход:		100

Химический состав данного блюда на 100 гр

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,07	0,02	7,72	31,08	5

Технология приготовления:

Ягоды размораживают, протирают, откидывают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 90-110°C 10-15 минут, процеживают. Часть отвара охлаждают и используют для разведения крахмала. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании вливают разведенный крахмал, вливают охлажденный сок и доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Температура подачи: не выше +20°C

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

Технолог: _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Картофель отварной, запеченный со сливочным маслом

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 346

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	0,0	0,0	0,0	0,0
или картофель свежий продовольственный	169,33	127,0	16,93	12,7
Масло сливочное	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,25	0,3	0,025	0,03
Выход:		100		10

* При использовании мюсли добавляют сахар-песок из расчета 3гр на 100гр готового блюда

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,56
Жиры (г):	2,98
Углеводы (г):	20,73
Энергетическая ценность (ккал):	120,23

Ca (мг):	18,19
Mg (мг):	25,98
Fe (мг):	1,03
C (мг):	11,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, картофель режется пополам, выкладывается на противень, разрезанной частью вниз, заправляют растопленным маслом и запекается в течение 8-10 минут при температуре 220-280°C.

Для буфет-раздаточных: Готовый картофель раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающей по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог _____

130201

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: № 343

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	125	100	12,5	10
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
<i>или</i> морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
<i>или</i> лук репчатый свежий	9,52	8	0,952	0,8
Соль	0,25	0,25	0,025	0,025
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Вода	28	28	2,8	2,8
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,16
Жиры (г):	4,12
Углеводы (г):	7,02
Энергетическая ценность (ккал):	75,29

Ca (мг):	194,53
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,79
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Нашинкованную подготовленную капусту кладут в емкость, добавляют воду (часть от рецептурной нормы) и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют в течение 3-5 мин. Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты в течение 10-15 минут, затем овощи добавляют к капусте и тушат до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль, сахар и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовую, капусту тушеную раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать гарнир с блюдами из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 65°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____