

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210102**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Апельсины**

Номер рецептуры: № 393

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
Апельсины свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	8,10
Энергетическая ценность (ккал):	37,80

Ca (мг):	34,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	60,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные апельсины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210103**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бананы**

Номер рецептуры: №394;

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
Бананы свежие	142,86	100	14,29	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	21,00
Энергетическая ценность (ккал):	94,50

Ca (мг):	8,00
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Бананы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями.

Подготовленные бананы, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120611**

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):	17,66
Жиры (г):	16,11
Углеводы (г):	14,90
Энергетическая ценность (ккал):	275,23

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 пароконвектамате 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 пищеблоку, 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 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
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	16	16	1,6	1,6
	20,0	16	2,133	1,6
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокачанная 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):	0,82
Жиры (г):	1,52
Углеводы (г):	5,06
Энергетическая ценность (ккал):	37,16

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 белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокачанную 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°С 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°С

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

Срок реализации: не б раздаточных

Технолог: _____

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):	4,14
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	6,09
Энергетическая ценность (ккал):	72,17

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°С

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) №**120611**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вареники с творогом**

Номер рецептуры: № 218

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
Вареники (полуфабрикат)	95	95	9,5	9,5
Соль	0,002	0,002	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,52
Жиры (г):	5,89
Углеводы (г):	23,82
Энергетическая ценность (ккал):	180,2

Ca (мг):	51,51
Mg (мг):	18,66
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0
B1 (мг):	0,7
B2 (мг):	0,13

Технология приготовления:Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течении 4-5 минут**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** _____

Вариант 1 "Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование(пароконвектоматы, духовые(жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных не имеющих специализированного технологического оборудования(пароконвектоматов, духовых(жарочных) шкафов и др.)"

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Ватрушка с творогом**

Номер рецептуры: № 559

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Ватрушка с творогом охлажденная	100	100	10	10
Выход:	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,40
Жиры (г):	7,41
Углеводы (г):	42,99
Энергетическая ценность (ккал):	288,30

Ca (мг):	100,39
Mg (мг):	18,85
Fe (мг):	0,97
C (мг):	0,27
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,17

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гостроемкость. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают до температуры 40-45°C в центре продукта. *
Не подлежит повторному разогреву.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента разогрева, включая время доставки

Технолог

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
<i>или</i> 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
<i>или</i> лук репчатый свежий	6	5	0,60	0,50
Морковь свежая очищенная полуфабрикат	5	5	0,50	0,50
<i>или</i> 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):	185,52

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) №

120305

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из творога**

Номер рецептуры: № 239

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
Творог	91,8	90	9,18	9
Крупа манная	10	10	1	1
Сахар	6,5	6,5	0,65	0,65
Яйцо	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сухари панировочные	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	17,96
Жиры (г):	11,43
Углеводы (г):	19,64
Энергетическая ценность (ккал):	253,25

Ca (мг):	198,31
Mg (мг):	23,11
Fe (мг):	0,57
C (мг):	0,46
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Творог протирают. Протертый творог смешивают с крупой манной, подготовленным яйцом, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Емкость смазывают маслом сливочным и посыпают панировочными сухарями. Полученную массу выкладывают слоем 3-4 см в подготовленную емкость, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате при режиме "жар" при температуре 150-180°С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.
Для буфет раздаточных: Готовую запеканку 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.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка со свежими плодами

Номер рецептуры: № 208

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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
Крупа Пшено шлифованное	22,4	22,4	2,2	2,2
Вода	32,0	32,0	3,2	3,2
Молоко	40,0	40,0	4,0	4,0
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	4	4	0,40	0,40
Яйцо*	3	3	0,30	0,30
Масло сливочное	2	2	0,20	0,20
Сухари панировочные	2	2	0,20	0,20
Яблоки свежие	22,9	16,0	2,3	1,6
Сметана	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,56
Жиры (г):	4,49
Углеводы (г):	23,92
Энергетическая ценность (ккал):	154,30

Ca (мг):	73,12
Mg (мг):	26,24
Fe (мг):	1,10
C (мг):	1,85
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу, манную, рисовую или пшено засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании, до готовности. Готовую вязкую кашу охлаждают и выкладывают (половину от всей массы) ровным слоем в смазанную маслом и посыпанную сухарями емкость, затем плоды, нарезанные мелкими кубиками. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 20-30 минут в жарочном или духовом шкафу при температуре 220-280 °С или в параконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 180°С в течении 15-20 минут, до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку, 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.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия макаронные отварные**

Номер рецептуры: № 340

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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):	3,87
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	24,70
Энергетическая ценность (ккал):	140,66

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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Икра из кабачков**

Номер рецептуры: № 25

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Икра кабачковая	105	100	10,5	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,20
Жиры (г):	4,70
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	77,90

Ca (мг):	32,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,80
C (мг):	9,60
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают проточной водой и обсушивают. Вскрывают чистым консервным ножом, раздают согласно выходу.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160101

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао-напиток на молоке**

Номер рецептуры: № 415

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
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Вода	54	54	5,4	5,4
Сахар	4	4	0,4	0,4
Молоко	43	43	4,3	4,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,78
Жиры (г):	1,68
Углеводы (г):	6,22
Энергетическая ценность (ккал):	47,07

Ca (мг):	54,71
Mg (мг):	14,52
Fe (мг):	0,50
C (мг):	0,26
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, Полученный напиток доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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°С

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

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Капуста тушеная

Номер рецептуры: № 343

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
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):	2,14
Жиры (г):	4,12
Углеводы (г):	7,43
Энергетическая ценность (ккал):	75,35

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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

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):	2,28
Жиры (г):	2,93
Углеводы (г):	18,39
Энергетическая ценность (ккал):	109,02

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 изортемическую 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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша гречневая молочная

Номер рецептуры: №

191

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
Крупа Гречневая	11,0	11,0	1,1	1,1
Молоко	72,0	72,0	7,2	7,2
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
вода	30,0	30,0	3,00	3,00
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,57
Жиры (г):	4,73
Углеводы (г):	12,68
Энергетическая ценность (ккал):	107,56

Ca (мг):	90,45
Mg (мг):	32,12
Fe (мг):	0,83
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленную крупу и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и запрашивают кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу 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.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

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

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая

Номер рецептуры: № 341

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
Крупа гречневая	33,3	33,3	3,4	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	3,57
Углеводы (г):	19,04
Энергетическая ценность (ккал):	125,20

Ca (мг):	7,94
Mg (мг):	66,66
Fe (мг):	2,24
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу гречневую промывают. Подготовленную крупу гречневую засыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу гречневую 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 пищеблоку, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 192

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
Крупа пшено шлифованное	12,0	12,0	1,2	1,2
Крупа рисовая	12,0	12,0	1,2	1,2
Молоко	55,0	55,0	5,5	5,5
Вода	30,0	30,0	3,0	3,0
Сахар-песок	3,0	3,0	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,89
Жиры (г):	3,93
Углеводы (г):	22,94
Энергетическая ценность (ккал):	142,63

Ca (мг):	72,18
Mg (мг):	23,73
Fe (мг):	0,52
C (мг):	0,33
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают..

Для буфет раздаточных: Готовую кашу 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.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120209**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша овсяная**

Номер рецептуры: № 196

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
Хлопья овсяные "Геркулес"	13	13	1,3	1,3
Молоко	38	38	3,8	3,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	50	50	5	5
Сахар-песок	3,5	3,5	0,35	0,35
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,75
Жиры (г):	2,85
Углеводы (г):	13,32
Энергетическая ценность (ккал):	89,91

Ca (мг):	54,07
Mg (мг):	22,16
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Хлопья овсяные (геркулес) засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при периодическом помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу 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.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120203**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая**

Номер рецептуры: № 202

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
Крупа рисовая	22,2	22,2	2,22	2,22
Молоко	50	50	5	5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	20	20	2	2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,07
Жиры (г):	3,47
Углеводы (г):	22,68
Энергетическая ценность (ккал):	134,24

Ca (мг):	63,71
Mg (мг):	18,17
Fe (мг):	0,29
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную крупу рисовую всыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу 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.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоку, 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	
0,05	0,02	12,23	49,3	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: _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель ягодный (из смородины)**

Номер рецептуры: № 430

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
Смородина б/з	8,0	8,0	0,8	0,8
или повидло смородиновое	12,0	12,0	1,2	1,2
Сахар-песок	10,0	10,0	1,0	1,0
Крахмал	3,0	3,0	0,3	0,3
Вода	95,0	95,0	9,5	9,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	8,04
Энергетическая ценность (ккал):	32,78

Ca (мг):	5,34
Mg (мг):	2,48
Fe (мг):	0,12
C (мг):	8,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения.

Повидло (джем, варенье) соединяют с горячей водой, доводят до кипения, а при использовании варенья протирают плоды или ягоды (если варенье с косточками-косточки удаляют). В смесь (часть ее охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь 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 14°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160213**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (лимон)**

Номер рецептуры: № 450

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
Лимоны	8	7	0,8	0,7
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Вода	85	85	8,5	8,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	25,13

Ca (мг):	2,98
Mg (мг):	0,84
Fe (мг):	0,06
C (мг):	2,8
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

Лимоны тщательно промывают, нарезают тонкими кружочками, заливают теплым сиропом, дают настояться. Приготавливают сироп. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения 90-110°C и проваривают в течение 10 мин. Добавляют нарезанные плоды доводят до кипения и проваривают 10-12 минут. Готовый напиток охлаждают до температуры подачи. Допускается отпустить вместе с фруктами.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (яблоко)**

Номер рецептуры: № 451

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
Яблоки свежие	16,3	15	1,63	1,5
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	90	90	9	9
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	11,46
Энергетическая ценность (ккал):	46,62

Ca (мг):	2,7
Mg (мг):	1,35
Fe (мг):	0,36
C (мг):	1,5
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0

Технология приготовления:

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром и лимонной кислотой добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 6 - 8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160211-1Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сушеных**

Номер рецептуры: № 638

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Вода	115	115	11,5	11,5
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,24
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,42
Энергетическая ценность (ккал):	34,78

Ca (мг):	7,05
Mg (мг):	5,52
Fe (мг):	180,02
C (мг):	0,3
B1 (мг):	0
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°C, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Готовый компот порционируют в кружки, равномерно распределяя фрукты.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают 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 выше 14°C**Технолог** _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлета рыбная**

Номер рецептуры: № 256

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное или Рыба б/г потрашенная	120	110	12	11
Молоко	10	10	1	1
Хлеб пшеничный	20	20	2	2
Яйцо	2	2	0,2	0,2
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	20,65
Жиры (г):	4,22
Углеводы (г):	16,56
Энергетическая ценность (ккал):	186,85

Ca (мг):	402,90
Mg (мг):	37,24
Fe (мг):	0,85
C (мг):	1,16
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Рыбу перебирают от кожи и костей, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым хлебом, добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют котлету, панируют в сухарях, обжаривают на сковороде с обеих сторон в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 20-25 минут при температуре 250-280С.

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) № 160103

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 418

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
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	47	47	4,7	4,7
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Молоко	50	50	5	5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	9,74
Энергетическая ценность (ккал):	61,83

Ca (мг):	70,65
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,30
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 мин, затем процеживают. Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения. В горячую смесь воды с молоком с сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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 пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160104
Кофейный напиток из цикория с

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

школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Номер рецептуры: №419

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	60	60	6	6
Напиток из цикория	1,6	1,6	0,16	0,16
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Вода	37	37	3,7	3,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,95	Ca (мг):	72,69
Жиры (г):	19,20	Mg (мг):	8,40
Углеводы (г):	6,83	Fe (мг):	0,07
Энергетическая ценность (ккал):	52,43	C (мг):	0,36
		B1 (мг):	0,01
		B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Смесь молока и воды довести до кипения 90-110°C, добавить сахар-песок и цикорий растворимый и вновь довести до кипения. Для

буфет раздаточных: Готовое блюдо, 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

Температура подачи: не ниже +75°C

Срок реализации:

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100537

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кукуруза консервированная

Номер рецептуры: № 29

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	10,3
Жиры (г):	4,9
Углеводы (г):	60
Энергетическая ценность (ккал):	325,3

Ca (мг):	100
Mg (мг):	104
Fe (мг):	3,7
C (мг):	0
B1 (мг):	0,38
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Для буфет раздаточных: Готовую кукурузу 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.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронны, запеченные с сыром**

Номер рецептуры: № 226

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
Макаронны гр.А <фигурные>	34,7	34,7	3,5	3,5
Соль	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сыр полутвердый	7,53	7	0,753	0,7
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	5,46
Жиры (г):	4,17
Углеводы (г):	24,48
Энергетическая ценность (ккал):	157,24

Са (мг):	24,44
Mg (мг):	8,13
Fe (мг):	0,65
С (мг):	0,05
В1 (мг):	0,06
В2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в кипящей подсоленной воде (из расчета 6 л воды на 1 кг макарон) в течении 20 - 30 минут, откидывают, перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (часть от рецептурной нормы) и тертым сыром (часть от рецептурной нормы). Подготовленную смесь выкладывают в емкость, смазанную оставшейся частью масла сливочного, посыпают оставшейся частью сыра тертого и запекают в жарочном шкафу при температуре 220 - 250°C в течении 8 - 10 минут или в пароконвектомате при температуре 150-170°C в течении 8 - 10 минут.

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.

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** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**210106**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Мандарины**

Номер рецептуры: № 399

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
Мандарины	100,00	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,80	Ca (мг):	35,00
Жиры (г):	0,20	Mg (мг):	11,00
Углеводы (г):	7,50	Fe (мг):	0,10
Энергетическая ценность (ккал):	35,00	C (мг):	38,00
		B1 (мг):	0,06
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленные мандарины, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5°C**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 140113

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло сливочное**

Номер рецептуры: № 478

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, Пермь 2013, под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100,0	100,0	10,0	10,0
<i>или</i> масло сливочное порционное	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,90

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко сгущенное с сахаром**

Номер рецептуры: № 371

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко сгущенное	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,20
Жиры (г):	8,50
Углеводы (г):	55,50
Энергетическая ценность (ккал):	328,00

Ca (мг):	307,00
Mg (мг):	34,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,38

Технология приготовления:

Консервные банки промывают, вытирают насухо, вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки

Температура подачи: 25±5°C.

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160242**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 160242

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	6,1	6,0	0,6	0,6
Вода	105,0	105,0	10,5	10,5
Сахар-песок	7,0	7,0	0,7	0,7
Кислота лимонная	0,010	0,010	0,0	0,0
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,18
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	12,26
Энергетическая ценность (ккал):	50,12

Ca (мг):	6,61
Mg (мг):	3,36
Fe (мг):	0,26
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленный изюм заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении в течение 5-10 минут. Отвар настаивают, после этого процеживают, добавляют сахар, кислоту лимонную 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 14°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток клубничный

Номер рецептуры: № 476

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	6	6	0,6	0,6
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Вода	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00	Ca (мг):	0,18
Жиры (г):	0,02	Mg (мг):	0,00
Углеводы (г):	6,42	Fe (мг):	0,02
Энергетическая ценность (ккал):	25,88	C (мг):	0,00
		B1 (мг):	0,00
		B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром закладывают клубнику, не размораживая, и варят при слабом кипении в течение 5 минут, затем охлаждают. Допускается отпустить вместе с ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, 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.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

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

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы консерв**

Номер рецептуры: № 36

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы консервированные	200	100	20	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	1,70
Энергетическая ценность (ккал):	10,90

Ca (мг):	23,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Огурцы консервированные нарезают порционно.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

100503

Наименование изделия:

Огурцы консервированные (без уксуса)

Номер рецептуры: № 100503

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	111,1	100
Выход:		100

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень (№ТК

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	0,10	1,7	10,9	5,00

Технология приготовления:

Банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают на порции.

Температура подачи: не выше +14 °С □

Срок реализации: не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2° С)

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 37

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
Огурцы свежие	102,04	100,00	10,20	10,00
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 100гр

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	2,5
Энергетическая ценность (ккал):	14,10

Ca (мг):	23
Mg (мг):	14
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями. Отрезают место крепления плодоножки. Подготовленные огурцы нарезают кружочками, или дольками, или ломтиками.

Для буфет раздаточных: Готовые огурцы, 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.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Оладьи

Номер рецептуры: № 497

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	54,7	54,7	5,47	5,47
Яйцо*	2,7	2,7	0,27	0,27
Сахар-песок	2,3	2,3	0,23	0,23
Молоко	55	55	5,5	5,5
Дрожжи сухие	0,3	0,3	0,03	0,03
или дрожжи прессованные	1,4	1,4	0,14	0,14
Вода (для разведения дрожжей)	1,01	1,01	0,101	0,101
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,94
Жиры (г):	7,78
Углеводы (г):	43,16
Энергетическая ценность (ккал):	274,39

Ca (мг):	112,53
Mg (мг):	17,15
Fe (мг):	0,82
C (мг):	0,33
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

В небольшое количество молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретым до температуры 35-40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35 °C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Оладьи выпекают на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или на электросковородах. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Для буфет раздаточных: Готовые оладьи 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.

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 кулинарного изделия (блюда) №**120301**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет**

Номер рецептуры: № 232

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
Яйцо*	75,0	75,0	7,5	7,5
Молоко	30,0	30,0	3,0	3,0
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		100		10

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

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,44
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	1,95
Энергетическая ценность (ккал):	150,68

Ca (мг):	78,71
Mg (мг):	13,26
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут, или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 140-150 °C или в режиме "пар" при температуре 90-100 °C в течение 8-10 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет 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.

Температура подачи: не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблока, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог**

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени с маслом сливочным**

Номер рецептуры: № 504

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пельмени детские	80	80	8	8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,54
Жиры (г):	15,25
Углеводы (г):	20,36
Энергетическая ценность (ккал):	256,79

Ca (мг):	14,94
Mg (мг):	10,44
Fe (мг):	0,74
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Пельмени детские опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным.

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 _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень по-строгановски**

Номер рецептуры: № 284

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень с/м	88,89	74,00	8,89	7,40
Паста томатная	2,00	2,00	0,20	0,20
Мука пшеничная	3,33	3,33	0,33	0,33
Вода	32,56	32,56	3,26	3,26
Сметана	32,22	32,22	3,22	3,22
Масло сливочное	3,22	3,22	0,32	0,32
Соль	0,20	0,20	0,02	0,02
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,92
Жиры (г):	10,27
Углеводы (г):	4,22
Энергетическая ценность (ккал):	169,01

Ca (мг):	358,83
Mg (мг):	17,75
Fe (мг):	5,26
C (мг):	25,45
B1 (мг):	0,24
B2 (мг):	1,66

Технология приготовления:

Печень очищают от пленок и желчных протоков, промывают, нарезают нбрусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут. Затем заливают соусом сметанным, приготовленным из подсушенной муки, сметаны, соли, тушить до готовности (15-20мин).

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 _____

Технологическая карта

Технологическая карта №

9

Наименование изделия:

Печенье

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье	100	100	10	10
Выход:		100		10,0

Химический состав данного блюда на 1 порцию:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	74,40
Энергетическая ценность (ккал):	417,00

Ca (мг):	29,00
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	2,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	8,00
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Печенье порционируют.

Температура подачи:

20±5°C

Срок реализации:

в соответствии с маркировкой

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов куриный**

Номер рецептуры: № 331

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
Мясо птицы охлажденное	35,4	35	3,54	3,5
или мясо птицы замороженное	37,6	35	3,76	3,5
Масло растительное	4,6	4,6	0,46	0,46
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,7	4,7	0,47	0,47
или лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат	5,3	5,3	0,53	0,53
или морковь столовая свежая	6,6	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,4	23,4	2,34	2,34
Вода и/или бульон	54	54	5,4	5,4
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
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 100 гр

Белки (г):	9,48	Ca (мг):	13,90
Жиры (г):	11,28	Mg (мг):	22,35
Углеводы (г):	19,57	Fe (мг):	0,96
Энергетическая ценность (ккал):	217,76	C (мг):	2,72
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком. Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты.

К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180°C в течение 25-30 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый плов куриный, 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.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов куриный**

Номер рецептуры: № 331

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 (бескостное) охлажденное	35,4	35	3,54	3,5
или мясо птицы (бескостное) замороженное	37,6	35	3,76	3,5
Масло растительное	4,6	4,6	0,46	0,46
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4,7	4,7	0,47	0,47
или лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат	5,3	5,3	0,53	0,53
или морковь столовая свежая	6,6	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,4	23,4	2,34	2,34
Вода и/или бульон	54	54	5,4	5,4
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
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 100 гр

Белки (г):	9,48	Ca (мг):	13,90
Жиры (г):	11,28	Mg (мг):	22,35
Углеводы (г):	19,57	Fe (мг):	0,96
Энергетическая ценность (ккал):	217,76	C (мг):	2,72
		B1 (мг):	0,05
		B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком. Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты.

К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180°C в течение 25-30 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый плов куриный, 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.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пудинг из творога запеченный**

Номер рецептуры: № 241

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	84,69	83	8,469	8,3
Крупа Манная	8	8	0,8	0,8
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Яйцо*	5	5	0,5	0,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное	3	2	0,3	0,2
Ванилин	0,01	0,01	0,001	0,001
Сухари панировочные	35,00	35,00	3,5	3,5
Сметана	2,00	2,00	0,2	0,2
Вода	3,00	3,00	0,3	0,3
Выход		100		10

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,82
Жиры (г):	10,29
Углеводы (г):	15,77
Энергетическая ценность (ккал):	222,94

Ca (мг):	187,70
Mg (мг):	21,40
Fe (мг):	0,56
C (мг):	0,43
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,25

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. В протертый творог добавляют яичный желток, растертый с сахаром-песком, соль, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы). Массу тщательно перемешивают. Белок взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на политые маслом сливочным и посыпанные сухарями противни (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-30 минут при температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порции.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо, 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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 120609

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из мяса птицы (курица)**

Номер рецептуры: № 334

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (курица) охлажденные или	30,3	30,0	3,0	3,0
П/ф из птицы (курица) замороженные	32,26	30,0	3,2	3,0
Соль	1,0	1,0	0,1	0,1
Масса птицы отварной:		25		2,5
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	46,7	46,7	4,7	4,7
или картофель свежий продовольственный	62,2	46,7	6,2	4,7
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
или морковь столовая свежая	12,5	10,0	1,3	1,0
Томатная паста	1,2	1,2	0,1	0,1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	6,0	6,0	0,6	0,6
или лук репчатый свежий	7,1	6,0	0,7	0,6
Мука пшеничная	5,0	5,0	0,5	0,5
Масло растительное	2,0	2,0	0,2	0,2
Бульон и/или вода	31,0	31,0	3,1	3,1
Масса овощей с соусом:		75		7,5
Выход готового продукта		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	8,64
Жиры (г):	7,79
Углеводы (г):	12,52
Энергетическая ценность (ккал):	154,77

Ca (мг):	21,19
Mg (мг):	22,40
Fe (мг):	1,13
C (мг):	6,85
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или кубиком, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в течение 5-10 минут в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты.

Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают оставшуюся часть бульона и/или воды, добавляют припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи с соусом соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде в течение 15-20 минут.

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из мяса птицы, 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.

Температура подачи: не ниже 65°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) № 130203Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из овощей**

Номер рецептуры: № 184

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 продовольственный свежий очищенный полуфабрикат	45,0	45,0	4,5	4,5
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	60,0	45,0	6,0	4,5
Морковь столовая свежая очищенная полуфабрикат	20,0	20,0	2,0	2,0
<i>или</i> морковь столовая свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
<i>или</i> лук репчатый свежий	11,9	10,0	1,2	1,0
Вода	25,0	25,0	2,5	2,5
Масло растительное	4,0	4,0	0,4	0,4
Чеснок	0,4	0,3	0,04	0,03
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Для соуса:				
Томатная паста	2,4	2,4	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная	2,4	2,4	0,2	0,2
<i>или</i> морковь столовая свежая	3,0	2,4	0,3	0,2
Мука пшеничная	1,0	1,0	0,1	0,1
Сахар-песок	0,75	0,75	0,08	0,08
Масло растительное	0,9	0,9	0,09	0,09
Вода	23,0	23,0	2,3	2,3
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,73
Жиры (г):	5,15
Углеводы (г):	11,94
Энергетическая ценность (ккал):	101,06

Ca (мг):	18,23
Mg (мг):	21,78
Fe (мг):	0,73
C (мг):	7,73
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем 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.

Подготовленный чеснок измельчают.

Подготовленный картофель нарезают кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут.

Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый кубиком или соломкой, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного.

Приготовление соуса: Подготовленные лук, морковь измельчают, пассеруют с маслом сливочным, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10 - 15 минут. Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассированную охлажденную муку вливают горячую воду (1/4 часть от рецептурной нормы) и перемешивают до получения однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20 - 30 минут. В конце варки добавляют соль (1/2 от рецептурной нормы), сахар. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Картофель и овощи соединяют, добавляют соус и тушат в течение 10-15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют измельченный чеснок, оставшуюся часть соли и тушат до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовое рагу из овощей 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.

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог _____

Рассольник Ленинградский (на мясном бульоне)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 122

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	30,0	30,0	3,0	3,0
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	40,0	30,0	4,0	3,0
Крупа Перловая	2,0	2,0	0,2	0,2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4,0	4,0	0,4	0,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,4	2,0	0,2	0,2
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6,0	6,0	0,6	0,6
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон и/или вода	75,0	75,0	7,5	7,5
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сметана	3,0	3,0	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 100гр

Белки (г):	1,12
Жиры (г):	1,62
Углеводы (г):	7,58
Энергетическая ценность (ккал):	49,32

Ca (мг):	28,96
Mg (мг):	11,05
Fe (мг):	0,42
C (мг):	3,71
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку (банки) с огурцами консервированными промывают, вытирают ветошью. Крупу перловую 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. Подготовленную крупу перловую заливают кипящей водой, отваривают до полуготовности, затем воду сливают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый соломкой, картофель брусочками или дольками, огурцы консервированные соломкой. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. Измельченные огурцы соленные припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) в течение 15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают отваренную до полуготовности крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенный лук репчатый и морковь, огурцы консервированные. За 5-7 минут до готовности добавляют соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для

приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

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: _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, запечённая с картофелем, по русски**

Номер рецептуры: № 249

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный	45	45	4,5	4,5
или Картофель свежий	60	45	6	4,5
сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	41,05	39	4,105	3,9
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Сухари панировочные	1,5	1,5	0,15	0,15
Молоко	20	20	2	2
Сыр	8,6	8	0,86	0,8
Мука Пшеничная	5	5	0,5	0,5
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 100 гр

Белки (г):	10,32
Жиры (г):	6,06
Углеводы (г):	12,86
Энергетическая ценность (ккал):	147,24

Ca (мг):	187,42
Mg (мг):	28,54
Fe (мг):	0,77
C (мг):	5,07
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Примечание: Допускается при использовании картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, нарезают кружочком и запекают в пароконвектомате до образования золотистой корочки.

Подготовленное филе рыбное без костей промывают, нарезают на куски, посыпают солью, кладут на смазанную маслом гастроемкость, и запекают в пароконвектомате в режиме Жар-Пар при T + 160C 10 минут. Затем в гастроемкость укладывают запеченный картофель на верх рыбу, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 250-280 °C в течение 20-25 мин до образования румяной корочки на поверхности.

Для приготовления соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус средней густоты добавляют соль, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус тщательно перемешивают, прогревают до температуры 80-85 °C, но не кипятят.

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

**Салат витаминный с
растительным маслом**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 43

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 очищенная полуфабрикат	44	44	4,4	4,4
или Капуста белокочанная свежая	55	44	5,5	4,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10	10	1	1
или Морковь столовая свежая	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,4	2	0,24	0,2
Лук репчатый свежий	2	2	0,2	0,2
Яблоки свежие	27,2	25	2,72	2,5
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	15	15	1,5	1,5
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):	1,05
Жиры (г):	15,14
Углеводы (г):	10,37
Энергетическая ценность (ккал):	181,96

Ca (мг):	91,11
Mg (мг):	13,43
Fe (мг):	0,92
C (мг):	16,40
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи тщательно промывают в проточной воде в течение 5 мин. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в проточной воде в течение 5 мин. Подготовленную сырую морковь натирают, капусту нарезают тонкой соломкой. Капусту кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Лук шинкуют. Яблоки тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают ломтиком или соломкой, посыпают лимонной кислотой. Подготовленные продукты соединяют, добавляют сахар, перемешивают, заправляют растительным маслом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта

Технологическая карта № 100201

Наименование изделия: **Салат из капусты с растительным маслом**

Номер рецептуры: № 100201

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организациях Под ред. С.В. Маслова, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	94	94
или Капуста белокочанная свежая	117,5	94
Лимонная кислота	0,01	0,01
Сахар-песок	1	1
Масло растительное	10	10
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
1,64	10,08	9,63	135,83	25,67

Технология приготовления:

Капусту промывают под проточной водой. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в течение 5 минут. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Капусту посыпают сахаром, перемешивают, заправляют маслом растительным, непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не выше +14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов(при температуре хранения 4± 2° С), заправленного - не более 30 минут.

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из квашеной капусты**

Номер рецептуры: № 57

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста квашеная	112	100	11,17	10,00
Масло растительное	3	3	0,33	0,33
Сахар - песок	2	2	0,17	0,17
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	3,33
Углеводы (г):	1,67
Энергетическая ценность (ккал):	36,63

Ca (мг):	0,05
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,01
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную капусту соединяют с сахаром и маслом растительным, перемешивают.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Технологическая карта

Технологическая карта № **100505**

Наименование изделия: **Салат из помидоров и огурцов свежих с маслом растительным**

Номер рецептуры: № 20; 100505

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	41,2	35
Огурцы свежие	52,6	50
Масло растительное	15	15
Соль	0,25	0,25
Выход:		100

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

Химический состав данного блюда на 100гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. ценность, ккал	
0,87	15,12	2,91	151,56	13,68

Технология приготовления:

Помидоры и огурцы промывают под проточной водой в течение 5 минут. Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Допускается добавить мелкошинкованную зелень. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: не ниже +15°C

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

Технолог _____

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат из свеклы с маслом раст.**

Номер рецептуры: № 82

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	95,7	95,7	9,57	9,57
<i>или свекла столовая свежая</i>	119,7	95,7	11,97	9,57
Масло растительное	10,0	10,0	1	1
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,52
Жиры (г):	3,63
Углеводы (г):	3,03
Энергетическая ценность (ккал):	46,87

Ca (мг):	12,74
Mg (мг):	7,58
Fe (мг):	0,48
C (мг):	3,44
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают в кожуре до готовности, затем очищают от кожуры, нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, заправляют маслом растительным и солью, перемешивают и укладывают горкой.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат "Мозаика"

Номер рецептуры: № 94

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	45	45	4,5	4,5
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	64,3	45	6,4	4,5
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	10,0	10,0	1,0	1,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	30,3	30,3	3,0	3,0
<i>или</i> морковь столовая свежая	37,9	30,3	3,8	3,0
Яйцо	10,0	10,0	1,0	1,0
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	6,0	6,0	0,6	0,6
Выход:		100		10

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

* Яйца обрабатывают согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,88
Жиры (г):	7,38
Углеводы (г):	10,19
Энергетическая ценность (ккал):	118,64

Ca (мг):	37,15
Mg (мг):	25,26
Fe (мг):	0,95
C(мг):	7,04
B1(мг):	0,09
B2(мг):	0,11

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо. Овощи сортируют, моют и очищают, затем 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.

Картофель и морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают. Подготовленные овощи нарезают: картофель и морковь кубиком. Подготовленные яйца сваренные вкрутую мелко рубят. Консервированный горошек зеленый отваривают в собственной заливке в течение 5 минут после закипания. Отвар сливают, продукцию охлаждают.

Овощи соединяют с яйцом, добавляют подготовленный горошек, соль перемешивают, заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Для буфет раздаточных: Готовый салат, 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.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый

Номер рецептуры: № 484

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
Сок в ассортименте	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Энергетическая ценность (ккал):	45,3

Ca (мг):	7
Mg (мг):	4
Fe (мг):	1,4
C (мг):	2
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Ёмкости с соком протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Сок поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи:

не выше 14°C

Технолог

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус абрикосовый

Номер рецептуры: № 335

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	15	15	1,5	1,5
Вода	40	40	4	4
Сахар-песок	60	60	6	6
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,78
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	67,59
Энергетическая ценность (ккал):	273,89

Ca (мг):	25,80
Mg (мг):	15,75
Fe (мг):	0,66
C (мг):	0,60
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Курагу перебирают, хорошо промывают теплой водой, заливают водой для набухания, затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, добавляют сахар и варят до загустения при помешивании.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №140207

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус вишневый**

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	51	51	5,1	5,1
Сахар-песок	30	30	3	3
Вода	20	20	2	2
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,41	Ca (мг):	18,87
Жиры(г):	0,10	Mg (мг):	13,26
Углеводы (г):	35,38	Fe (мг):	0,35
Энергетическая ценность (ккал):	144,05	C (мг):	7,65
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протираем. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения,

Для буфет раздаточных: Готовый соус, 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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с горохом

Номер рецептуры: № 132

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или картофель свежий продовольственный	26,6	20	2,66	2
Горох колотый	8	8	0,81	0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
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 100гр

Белки (г):	2,15
Жиры (г):	2,25
Углеводы (г):	7,82
Энергетическая ценность (ккал):	60,14

Ca (мг):	15,62
Mg (мг):	15,31
Fe (мг):	0,79
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

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. Горох колотый промывают. Подготовленный горох закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиками, морковь соломкой или мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Подготовленный горох закладывают в кипящий бульон и/или воду, добавляют нарезанный картофель, припущенную морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Суп картофельный с горохом допускается подавать с сухариками.

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:

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с фасолью**

Номер рецептуры: № 135

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
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	26,7	20	2,67	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
<i>или</i> морковь столовая свежая	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
<i>или</i> лук репчатый свежий	4,8	4	0,48	0,4
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	70	70	7	7
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Фасоль продовольственная	5	5	0,5	0,5
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 100гр

Белки (г):	1,98
Жиры (г):	1,73
Углеводы (г):	7,15
Энергетическая ценность (ккал):	52,10

Ca (мг):	44,92
Mg (мг):	13,96
Fe (мг):	0,66
C (мг):	2,60
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Фасоль перебирают, 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. Подготовленную фасоль замачивают в холодной воде (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. По окончании варки отвар сливают. Подготовленные овощи нарезают: картофель крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут.

Подготовленную фасоль закладывают в кипящий бульон и/или воду, доводят до кипения, добавляют нарезанный картофель, припущенные лук репчатый и морковь и варят до готовности. В конце варки добавляют соль.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

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 пищеблоке, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

Вариант 3 Собственное производство " Для столовых сырьевых и доготовочных. Для школьно-базовых столовых, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.), для буфет-раздаточных, не имеющих специализированного технологического оборудования (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.) и для буфет-раздаточных, имеющих специализированное технологическое оборудование (пароконвектоматы, духовые (жарочные) шкафы и др.)

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп крестьянский с крупой**

Номер рецептуры: № 137

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 очищенная полуфабрикат	16	16	1,6	1,6
или Капуста белокочанная свежая	18,75	15	2	1,6
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Картофель свежий продовольственный	10,67	8	1,14	0,8
Крупа Перловая	4	4	0,4	0,4
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или Морковь столовая свежая	6,25	5	0,63	0,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	4	4	0,4	0,4
или Лук репчатый свежий	4,76	4	0,48	0,4
Масло растительное	1,5	1,5	0,2	0,2
Бульон(или вода)	75	75	7,5	7,5
Сметана	3	3	0,3	0,3
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		100		10

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,03
Жиры (г):	2,05
Углеводы (г):	5,50
Энергетическая ценность (ккал):	44,59

Ca (мг):	53,75
Mg (мг):	8,61
Fe (мг):	0,31
C (мг):	5,96
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

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

Перловую крупу перебирают, промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывая в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут и нарезают шашечками. Картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь, лук шинкуют и припускают в небольшом количестве воды (или бульона) с добавлением масла растительного в течение 10-20 мин. В кипящий бульон (или воду) 90-110°C кладут подготовленную крупу, капусту белокочанную свежую, картофель и варят после закипания до готовности. За 5-7 мин до окончания варки кладут припущенные овощи.

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

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.

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: _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп куриный с вермишелью

Номер рецептуры: № 152

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 (бескостное) охлажденное	6,4	6,3	0,64	0,63
или Мясо птицы (бескостное) замороженное	6,8	6,3	0,68	0,63
Вода (для варки бульона)	80	80	8	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	13	13	1,3	1,3
или Картофель свежий продовольственный	17,4	13	1,74	1,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Морковь столовая свежая	10	8	1	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Лук репчатый свежий	9,5	8	0,95	0,8
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Макаронны гр.А <вермишель яичная>	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	67	67	6,7	6,7
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 100гр

Белки (г):	3,07	Ca (мг):	9,41
Жиры (г):	2,29	Mg (мг):	8,85
Углеводы (г):	5,43	Fe (мг):	0,41
Энергетическая ценность (ккал):	54,58	C (мг):	2,61
		B1 (мг):	0,03
		B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Птицу размораживают, 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.

Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения.

Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук мелко рубят, картофель брусочками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук репчатый и макаронные изделия. За 5 минут до окончания варки добавляют соль.

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) № 100102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: № 16

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
Сыр полутвердый	107,5	100	10,8	10
Выход:	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2
Жиры (г):	29,5
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	358,3

Ca (мг.)	220
Mg (мг.)	35
Fe (мг.)	1
C (мг.)	0,7
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют. Сыр нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят при температуре +2...+6°C

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100102

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: № 16

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
Сыр полутвердый	107,5	100	10,8	10
Выход:	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2
Жиры (г):	29,5
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	358,3

Ca (мг.)	220
Mg (мг.)	35
Fe (мг.)	1
C (мг.)	0,7
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют. Сыр нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят при температуре +2...+6°C

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200102

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб из муки пшеничной**

Номер рецептуры: № 18

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
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	261,70

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200103Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный**

Номер рецептуры: № 19

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
Хлеб ржано-пшеничный	100	100	10,0	10,0
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	5,60
Жиры (г):	1,10
Углеводы (г):	49,40
Энергетическая ценность (ккал):	229,90

Ca (мг):	250,00
Mg (мг):	25,00
Fe (мг):	3,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации:** В соответствии с маркировкой производителя**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160106**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: № 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011. Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	95	95	9,5	9,5
Сахар-песок	6	6	0,6	0,6
Лимоны	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,02
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	6,05
Энергетическая ценность (ккал):	24,31

Ca (мг):	2,71
Mg (мг):	0,24
Fe (мг):	0,03
C (мг):	0,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

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 чая-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.

Температура подачи: не ниже 75°C**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления**Технолог** _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком**

Номер рецептуры: № 378

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011.

Могильный М.П., Тутельян В.А., ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	77	77	7,7	7,7
Сахар-песок	8	8	0,8	0,8
Молоко	20	20	2	2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,64
Углеводы (г):	8,93
Энергетическая ценность (ккал):	43,89

Ca (мг):	26,17
Mg (мг):	2,80
Fe (мг):	0,04
C (мг):	0,12
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный на определенное количество порций. Заливают кипятком 90-110°C на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, настаивают 5-10 мин. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим. Воду кипятят, добавляют сахар и доводят до кипения 90-110°C. Чай-заварку заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

Допускается чай разлить в чайники непосредственно перед раздачей и производить порционирование.

Сахар можно подавать отдельно порционно.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента не (заварки напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**160105**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай**

Номер рецептуры: № 420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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
Чай черный или Чай черный в пакетах	0,35 0,5 шт	0,35 0,5 шт	0,035 50 шт	0,035 50 шт
Вода	97	97	9,7	9,7
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,00
Энергетическая ценность (ккал):	19,98

Ca (мг):	1,88
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 75°C**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления**Технолог**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Щи из свежей капусты

Номер рецептуры: № 157

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
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20,0	20,0	2,0	2,0
<i>или</i> капуста белокочанная свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
<i>или</i> картофель свежий продовольственный	13,3	10,0	1,3	1,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,0	5,0	0,5	0,5
<i>или</i> морковь столовая свежая	6,25	5,0	0,6	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
<i>или</i> лук репчатый свежий	2,38	2,0	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	3,0	3,0	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):	0,80	Ca (мг):	61,83
Жиры (г):	1,52	Mg (мг):	8,42
Углеводы (г):	3,37	Fe (мг):	0,29
Энергетическая ценность (ккал):	30,35	C (мг):	7,82
		B1 (мг):	0,02
		B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку (банки) 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. Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) 5-7 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту и соль.

Сметану доводят до кипения.

Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовые щи, 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) №**210110**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоко**

Номер рецептуры: № 403

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
Яблоки свежие	100	100	10	10
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	44,40

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные яблоки, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.**Срок реализации :** не более 30 минут (если фрукты нарезаны)**Технолог** _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**110316**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Уха ростовская

Номер рецептуры: № 151

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных учреждений под редакцией В.Р. Кучмы, 2016.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	13,16	12,5	1,316	1,25
Картофель свежий очищенный полуфабрикат <i>или</i> картофель свежий продовольственный	30	30	3	3
	40	30	4	3
Лук репчатый очищенный полуфабрикат <i>или</i> лук репчатый свежий	10	10	1	1
	5,9	5	0,59	0,5
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
Бульон (или вода)	70	70	7	7
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Помидоры	10,2	10,2	1,02	1,02
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,78
Жиры (г):	1,72
Углеводы (г):	5,68
Энергетическая ценность (ккал):	49,35

Ca (мг):	51,94
Mg (мг):	13,39
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,13
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут.

Подготовленное филе рыбы нарезают на кусочки, заливают холодной водой, так чтобы она покрывала рыбу примерно на 1 см (часть от рецептурной нормы) и припускают. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком или брусочком, лук репчатый мелко рубят, помидоры кубиком. В кипящую воду закладывают измельченные овощи: картофель, лук репчатый. За 10 минут до окончания варки добавляют соль, помидоры и припущенную рыбу (вместе с образовавшимся бульоном). За 1-2 минуты до окончания варки в уху добавляют масло растительное.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления

Технолог:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**120201**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная**

Номер рецептуры: № 199

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
Молоко	38	38	3,8	3,8
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Крупа пшено шлифованное	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Вода	70	70	7	7
Выход:		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г)	
Жиры (г):	2,87
Углеводы (г)	2,54
Энергетическая ценность (ккал):	13,77
	89,38

Ca (мг):	50,95
Mg (мг):	17,81
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленную курагу замачивают для набухания, затем нарезают. Подготовленную крупу пшеничную засыпают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар, варят до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу, тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работают 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 65°C

Срок реализации:

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

Технолог
