

# **Технологические карты к меню**

**«Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях Московской области»**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****695**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Биточки рубленные куриные**

Номер рецептуры: № 695

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные      | 70,00                         | 69,00      | 7,00       | 6,90      |
| или п/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные | 74,20                         | 69,00      | 7,42       | 6,90      |
| Хлеб из муки пшеничной первого сорта                 | 20,00                         | 20,00      | 2,00       | 2,00      |
| Молоко   | 24,00                         | 24,00      | 2,40       | 2,40      |
| Соль   | 0,30                          | 0,30       | 0,03       | 0,03      |
| Мука пшеничная                                       | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50      |
| Масло сливочное                                      | 1,68                          | 1,68       | 0,17       | 0,17      |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |          |       |
|---------------------------------|--------|----------|-------|
| Белки (г):                      | 17,68  | Ca (мг): | 46,99 |
| Жиры (г):                       | 15,50  | Mg (мг): | 19,25 |
| Углеводы (г):                   | 14,92  | Fe (мг): | 1,44  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 260,29 | C (мг):  | 1,39  |
|                                 |        | B1 (мг): | 0,08  |
|                                 |        | B2 (мг): | 0,14  |

**Технология приготовления:**

Замороженное мясо птицы дефростируют до температуры не выше 1,5°C в толще продукта,, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формуют биточки круглой формы, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом сливочным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °C в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°C в течение 10-12 минут до готовности. Продукт считается готовым при достижения температуры в толще продукта не ниже 90 С. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

**Для буфет раздаточных:** Готовые биточки 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) №**

982

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Блины**

Номер рецептуры: № 982

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Мука пшеничная     | 48,00                         | 48,00      | 4,80       | 4,80        |
| Яйцо куриное       | 2,70                          | 2,70       | 0,27       | 0,27        |
| Сахар-песок        | 2,00                          | 2,00       | 0,20       | 0,20        |
| Масло сливочное    | 2,00                          | 2,00       | 0,20       | 0,20        |
| Молоко             | 50,00                         | 5,00       | 5,00       | 0,50        |
| вода               | 24,20                         | 24,20      | 2,42       | 2,42        |
| Дрожжи сущеные     | 0,50                          | 0,50       | 0,05       | 0,05        |
| Соль               | 0,60                          | 0,60       | 0,06       | 0,06        |
| Масло сливочное    | 2,52                          | 2,52       | 0,25       | 0,25        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 7,13   |
| Жиры (г):                       | 6,28   |
| Углеводы (г):                   | 38     |
| Энергетическая ценность (ккал): | 236,89 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 75,44 |
| Mg (мг): | 15,39 |
| Fe (мг): | 0,7   |
| C (мг):  | 0,30  |
| B1 (мг): | 0,10  |
| B2 (мг): | 0,10  |

**Технология приготовления:**

В большом количестве воды или молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют подготовленные предварительно разведенные в воде дрожжи, соединяют со смесью молока и воды, подогретой до температуры от 35 до 40 °C, добавляют подготовленную муку пшеничную, вливают яйца, и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и снова перемешивают. Замешенное тесто ставят в теплое место на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают ( обминают). Блины выпекают с двух сторон в пароконвектомате.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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

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

**Технолог**

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

264

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: № 264

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, Москва, 2024

| 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<br>20,0                    | 16<br>16   | 1,6<br>2,0  | 1,6<br>1,6 |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая    | 8<br>10                       | 8<br>8     | 0,8<br>1    | 0,8<br>0,8 |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный | 8<br>10,7                     | 8<br>8     | 0,8<br>1,07 | 0,8<br>0,8 |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая            | 4<br>5                        | 4<br>4     | 0,4<br>0,5  | 0,4<br>0,4 |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий             | 4<br>4,8                      | 4<br>4     | 0,4<br>0,48 | 0,4<br>0,4 |
| Томатная паста   | 1,2                           | 1,2        | 0,12        | 0,12       |
| Кислота лимонная   | 0,01                          | 0,01       | 0,001       | 0,001      |
| Масло сливочное  | 0,84                          | 0,84       | 0,084       | 0,084      |
| 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        |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>100</b> |             | <b>10</b>  |

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,83  |
| Жиры (г):                       | 1,21  |
| Углеводы (г):                   | 5,06  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 34,52 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 45,45 |
| Mg (мг): | 9,66  |
| Fe (мг): | 0,45  |
| C (мг):  | 5,95  |
| B1 (мг): | 0,02  |
| B2 (мг): | 0,03  |

**Технология приготовления:**

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 белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла сливочного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусками. Нашикнованные морковь и лук репчатый припускают с маслом сливочным (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.

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

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

Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

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

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

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

**Срок реализации:**

\_\_\_\_\_

**Технолог:**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ "Сибирский"

Номер рецептуры: № 266

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |             |            |             |
|---|-------------------------------|-------------|------------|-------------|
|   | 1 порция                      |             | 100 порций |             |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г    | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Говядина крупный кусок охлажденная          | 8,10                          | 8,10        | 0,82       | 0,81        |
| или говядина крупный кусок замороженная     | 9,0                           | 8,10        | 0,9        | 0,81        |
| Вода (для варки бульона)                    | 90,00                         | 90,00       | 9,00       | 9,00        |
| <b>Масса говядины отварной:</b>             |                               | <b>5,00</b> |            | <b>0,50</b> |
| Свекла свежая очищенная полуфабрикат        | 20,00                         | 20,00       | 2,00       | 2,00        |
| или свекла столовая свежая                  | 25,00                         | 20          | 2,67       | 2,00        |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 7,00                          | 7,00        | 0,70       | 0,70        |
| или капуста белокочанная свежая             | 8,8                           | 7,00        | 0,88       | 0,7,00      |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат     | 4,00                          | 4,00        | 0,40       | 0,40        |
| или картофель свежий продовольственный      | 5,33                          | 4,00        | 0,57       | 0,40        |
| Фасоль продовольственная                    | 3,00                          | 3,00        | 0,30       | 0,30        |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат     | 3,00                          | 3,00        | 0,30       | 0,30        |
| или Морковь столовая свежая                 | 3,8                           | 3,00        | 0,38       | 0,30        |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 3,00                          | 3,00        | 0,30       | 0,30        |
| или лук репчатый свежий                     | 3,60                          | 3,00        | 0,36       | 0,30        |
| Томат-паста                                 | 1,20                          | 1,20        | 0,12       | 0,12        |
| Масло сливочное                             | 1,34                          | 1,34        | 0,13       | 0,13        |
| Чеснок                                      | 0,53                          | 0,40        | 0,05       | 0,04        |
| Сахар-песок                                 | 1,00                          | 1,00        | 0,10       | 0,10        |
| Бульон мясной                               | 75,00                         | 75,00       | 7,50       | 7,50        |
| Соль  | 0,30                          | 0,30        | 0,03       | 0,03        |
| Сметана 15%                                 | 3,00                          | 3,00        | 0,30       | 0,30        |
| Кислота лимонная                            | 0,01                          | 0,01        | 0,00       | 0,00        |
| <b>выход</b>                                |                               | <b>100</b>  |            | <b>10</b>   |

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

**Химический состав, витамины и микрэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 4,67  |
| Жиры (г):                       | 2,99  |
| Углеводы (г):                   | 8,15  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 74,03 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 64,04 |
| Mg (мг): | 19,33 |
| Fe (мг): | 1,10  |
| C (мг):  | 10,40 |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,06  |

**Технология приготовления:**

Мясо замороженное дефростируют до температуры не выше 1,5°C в толще продукта, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиком. Бульон процеживают.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. 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 сливочного. Томатную пасту и лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают с маслом сливочным 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 нацинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 10-15 минут. Затем закладывают припущеный 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.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог:**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1007**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вареники с творогом**

Номер рецептуры: № 1007

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                         | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                         | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вареники с творогом п/ф | 92,50                         | 92,50      | 9,25       | 9,25      |
| Соль                    | 0,50                          | 0,50       | 0,05       | 0,05      |
| Масло сливочное         | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50      |
| <b>Выход:</b>           |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Белки (г):                     | 9,29   |
| Жиры (г):                      | 8,29   |
| Углеводы (г):                  | 25,94  |
| Энергетическая ценность (ккал) | 213,15 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 0,61  |
| Mg (мг): | 93,83 |
| Fe (мг): | 20,46 |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,14  |

**Технология приготовления:**

Вареники опускают в кипящую подсоленную воду (1 кг вареников на 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течении 5 -7 минут. Готовые вареники заправляют прокипяченным маслом сливочным.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо, 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

**Сроки 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) №**

572

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Говядина по-мексикански**

Номер рецептуры: № 572

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья                            | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|   | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина (мясо бескостное) замороженная       | 69,50                         | 66,00      | 6,95       | 6,60      |
| Морковь очищенная                             | 15,00                         | 15,00      | 1,50       | 1,50      |
| или Морковь столовая свежая                   | 18,80                         | 15,00      | 1,88       | 1,50      |
| Бульон и/или вода                             | 41,67                         | 41,67      | 4,17       | 4,17      |
| Соль  | 0,50                          | 0,50       | 0,05       | 0,05      |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат    | 15,00                         | 15,00      | 1,50       | 1,50      |
| или Лук репчатый свежий                       | 17,90                         | 15,00      | 1,79       | 1,50      |
| Перец сладкий свежий                          | 8,40                          | 8,00       | 0,84       | 0,80      |
| Томатная паста                                | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50      |
| Кукуруза консервированная (без учета заливки) | 8,00                          | 8,00       | 0,80       | 0,80      |
| Масло сливочное                               | 1,68                          | 1,68       | 0,17       | 0,17      |
| Мука пшеничная                                | 3,00                          | 3,00       | 0,30       | 0,30      |
| <b>Выход:</b>                                 |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 14,19  |
| Жиры (г):                       | 12,43  |
| Углеводы (г):                   | 10,52  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 224,97 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 26,86 |
| Mg (мг): | 34,29 |
| Fe (мг): | 2,51  |
| C (мг):  | 20,50 |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,14  |

**Технология приготовления:**

Мясо замороженное дефростируют, промывают. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, бульон процеживают, говядину охлаждают. Банки с консервированной кукурузой промывают, вытирают насухо, вскрывают, кукурузу проваривают в собственном соку с добавлением воды, при необходимости, в течении 10 минут, либо кукурузу откладывают на дуршлаг, дают стечь отвару, отваривают в пароконвектомате в режиме "Пар" в течении 10 минут. Овощи сортируют, моют и очищают, у перца сладкого удаляют плодоножку с семенами, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Отварную говядину нарезают бруском или соломкой. Подготовленную морковь нарезают соломкой, лук репчатый мелким кубиком, пропускают с маслом сливочным, с добавлением томатной пасты, бульона и/или воды. Подготовленное нарезанное мясо соединяют с пропущенными овощами, кукурузой консервированной, добавляют бульон и/или воду и соус и тушат, в конце добавляют нарезанной соломкой перец сладкий и тушат 5-10 минут при слабом нагреве.

Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячего бульона и/или воды и перемешивают до однородной массы, затем перемешивая постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки,

работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Горошек консервированный**

Номер рецептуры: № 266

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2023

| Наименование сырья                                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Горошек зеленый консервированный (без учета заливки) | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 3,10  |
| Жиры (г):                       | 0,20  |
| Углеводы (г):                   | 6,50  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 40,00 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 156,00 |
| Mg (мг): | 21,0   |
| Fe (мг): | 0,7    |
| C(мг):   | 10,0   |
| B1(мг):  | 0,11   |
| B2(мг):  | 0,05   |

**Технология приготовления:**

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, отваривают в собственной заливке в течении 10 минут, либо откладывают на дуршлаг, дают стечь отвару, отваривают в пароконвектомате в режиме "Пар" в течении 10 минут с последующим охлаждением.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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:**

не заправленного 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) №****720**

Наименование кулинарного изделия (блюда)

**Гречка отварная рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 720

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа гречневая    | 35                            | 35         | 3,4        | 3,33      |
| Вода               | 67,5                          | 67,5       | 6,75       | 6,75      |
| Масло сливочное    | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1       |
| Соль               | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 4,42   |
| Жиры (г):                       | 1,98   |
| Углеводы (г):                   | 19,99  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 115,28 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 8,22  |
| Mg (мг): | 70,07 |
| Fe (мг): | 2,36  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,15  |
| B2 (мг): | 0,07  |

**Технология приготовления:**

Крупу гречневую промывают. Подготовленную крупу гречневую засыпают в кипящую подсоленную 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.

**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**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Запеканка картофельная с печенью**

Номер рецептуры: № 356

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |                |               |              |
|--|-------------------------------|----------------|---------------|--------------|
|  | 1 порция                      |                | 100 порций    |              |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г       | Брутто, кг    | Нетто, кг    |
| Печень говяжья ДП замороженная   | 57,83                         | 48,00          | 5,78          | 4,80         |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат или картофель свежий продовольственный | 85,00<br>113,30               | 85,00<br>85,00 | 8,50<br>11,33 | 8,50<br>8,50 |
| Лук репчатый очищенный полуфабрикат или лук репчатый свежий                    | 10,00<br>11,90                | 10,00<br>10,00 | 1,00<br>1,19  | 1,00<br>1,00 |
| Сухари панировочные  | 3,00                          | 3,00           | 0,30          | 0,30         |
| Масло сливочное  | 3,00                          | 3,00           | 0,30          | 0,30         |
| Соль   | 1,00                          | 1,00           | 0,10          | 0,10         |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>100</b>     |               | <b>10</b>    |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 10,83  |
| Жиры (г):                       | 4,77   |
| Углеводы (г):                   | 16,87  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 164,80 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 115,89 |
| Mg (мг): | 29,81  |
| Fe (мг): | 4,19   |
| C (мг):  | 25,34  |
| B1 (мг): | 0,25   |
| B2 (мг): | 1,12   |

**Технология приготовления:**

Печень дефростируют до температуры не выше 1,5°C в толще продукта, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают холодной проточной водой. Подготовленную печень нарезают кусочками и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании. Воду сливают, печень охлаждают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный лук репчатый нарезают и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды.

Подготовленные печень и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и перемешивают.

Картофель варят в подсоленной воде (часть от рецептурной нормы) до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим, добавляют соль. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями панировочными (часть от рецептурной нормы) противень, выкладывают фарш, затем оставшуюся часть картофеля. После разравнивания запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °C в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160-180°C в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

**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°C

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

**Технолог**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****941**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Йогурт**

Номер рецептуры: № ПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Йогурт фруктовый   | 100,00                        | 100,00     | 10,00      | 10,00       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 7,13   |
| Жиры (г):                       | 6,28   |
| Углеводы (г):                   | 38     |
| Энергетическая ценность (ккал): | 236,89 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 75,44 |
| Mg (мг): | 15,39 |
| Fe (мг): | 0,7   |
| C (мг):  | 0,30  |
| B1 (мг): | 0,10  |
| B2 (мг): | 0,10  |

**Технология приготовления:**

Упаковку с йогуртом протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Йогурт, объем упаковки который равен объему необходимой порции, подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** В соответствии с маркировкой производителя

**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****872-2**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао на молоке**

Номер рецептуры: № 872

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Какао-порошок      | 2,00                          | 2,00       | 0,20       | 0,20      |
| Вода               | 54,00                         | 54,00      | 5,40       | 5,40      |
| Сахар-песок        | 8,00                          | 8,00       | 0,80       | 0,80      |
| Молоко             | 43,00                         | 43,00      | 4,30       | 4,30      |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,78  |
| Жиры (г):                       | 1,68  |
| Углеводы (г):                   | 10,22 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 63,50 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 54,83 |
| Mg (мг): | 14,52 |
| Fe (мг): | 0,51  |
| 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°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) №**

233

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Капуста пекинская**

Номер рецептуры: № 233

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                     | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста пекинская (салат китайский) | 108,7                         | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                       |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,50  |
| Жиры (г):                       | 0,20  |
| Углеводы (г):                   | 2,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 16,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 77,00 |
| Mg (мг): | 40,00 |
| Fe (мг): | 0,60  |
| C (мг):  | 15,00 |
| B1 (мг): | 0,03  |
| B2 (мг): | 0,08  |

**Технология приготовления:**

Капусту сортируют, моют и очищают: у капусты пекинской удаляют 2-3 наружных листа затем выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, оставляют для стекания лишней жидкости воды. Обработанную капусту нарезают соломкой.

**Для буфет раздаточных:** Готовую капусту 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 :** не заправленного салата не более 3-х часов (при температуре  $4\pm2^{\circ}\text{C}$ ), заправленного - не более 30 мин, овощная икра не более 1 часа

**Технолог**

---

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

234

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Капуста свежая**

Номер рецептуры: № 234

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|   | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| или капуста белокочанная свежая             | 125                           | 100        | 12,5       | 10        |
| <b>Выход:</b>                               |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Белки (г):                      | 1,8  |
| Жиры (г):                       | 0,1  |
| Углеводы (г):                   | 4,7  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 28,0 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 188,00 |
| Mg (мг): | 16,00  |
| Fe (мг): | 0,60   |
| C (мг):  | 30,00  |
| B1 (мг): | 0,03   |
| B2 (мг): | 0,04   |

**Технология приготовления:**

Капусту сортируют, удаляют 3-4 наружных листа, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Подготовленную капусту нарезают соломкой.

**Для буфет раздаточных:** Готовую капусту 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):

**Капуста тушеная**

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / 3 издание под ред. Г.Г.Онищенко Москва, 2024

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |                |                |
|---|-------------------------------|------------------|----------------|----------------|
|   | 1 порция                      |                  | 100 порций     |                |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г         | Брутто, кг     | Нетто, кг      |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая | 100,00<br>125,00              | 100,00<br>100,00 | 10,00<br>12,50 | 10,00<br>10,00 |
| Масло сливочно  | 3,36                          | 3,36             | 0,34           | 0,34           |
| Томатная паста  | 2,00                          | 2,00             | 0,20           | 0,20           |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая         | 10,00<br>12,50                | 10,00<br>10,00   | 1,00<br>1,25   | 1,00<br>1,00   |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий          | 8,00<br>9,52                  | 8,00<br>8,00     | 0,80<br>0,95   | 0,80<br>0,80   |
| Соль  | 0,25                          | 0,25             | 0,03           | 0,03           |
| Вода  | 50,00                         | 50,00            | 5,00           | 5,00           |
| Сахар-песок   | 0,50                          | 0,50             | 0,05           | 0,05           |
| <b>Выход:</b>   |                               | <b>100</b>       |                | <b>10</b>      |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,16  |
| Жиры (г):                       | 2,90  |
| Углеводы (г):                   | 6,95  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 63,95 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 194,92 |
| Mg (мг): | 21,98  |
| Fe (мг): | 0,80   |
| C (мг):  | 32,20  |
| B1 (мг): | 0,04   |
| B2 (мг): | 0,06   |

**Технология приготовления:**

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают проточной водой. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного и томатной пасты до размягчения, затем припущеные овощи соединяют с капустой, добавляют соль, сахар и тушат до готовности.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют (заливают горячей кипяченой водой) в течение 3-5 мин, воду сливают, далее капусту используют в соответствии с технологическим процессом.

**Для буфет раздаточных:** Готовую капусту 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 ниже 65°C

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

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

728

Наименование кулинарного изделия (блюда)

**Картофель отварной с зеленью**

Номер рецептуры: № 728

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |                |                |
|--|-------------------------------|------------------|----------------|----------------|
|  | 1 порция                      |                  | 100 порций     |                |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г         | Брутто, кг     | Нетто, кг      |
| Картофель свежий продовольственный<br>или картофель свежий очищенный | 134,00<br>101,00              | 101,00<br>101,00 | 13,40<br>10,10 | 10,10<br>10,10 |
| Масло сливочное  | 4,00                          | 4,00             | 0,40           | 0,40           |
| Зелень (петрушка, уроп)  | 1,39                          | 1,00             | 0,14           | 0,10           |
| Соль   | 1,00                          | 1,00             | 0,10           | 0,10           |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>100</b>       |                | <b>10</b>      |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 2,09   |
| Жиры (г):                       | 3,71   |
| Углеводы (г):                   | 16,57  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 108,18 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 21,76 |
| Mg (мг): | 24,30 |
| Fe (мг): | 0,97  |
| C (мг):  | 11,6  |
| B1 (мг): | 0,12  |
| B2 (мг): | 0,09  |

**Технология приготовления:**

Картофель сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. Подготовленный картофель (крупный нарезаем на 4-6 частей, средние и мелкие клубни варим целиком) кладут в кипящую воду. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 2-3 минуты на поверхности с минимальным нагревом. Подготовленную зелень мелко измельчают. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют отварной картофель, посыпают зеленью. Допускается отваривать овощи в пароконвектомате в режиме "пар" до готовности.

**Для буфет раздаточных:** Готовый картофель раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и 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

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

**Технолог**

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Каша гречневая с молоком

Номер рецептуры: № 413

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |              |            |            |
|--------------------|-------------------------------|--------------|------------|------------|
|                    | 1 порция                      |              | 100 порций |            |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г     | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Крупа Гречневая    | 20,00                         | 20,00        | 2,00       | 2,00       |
| Молоко             | 40,00                         | 40,00        | 4,00       | 4,00       |
| Соль               | 0,30                          | 0,30         | 0,03       | 0,03       |
| Сахар-песок        | 3,00                          | 3,00         | 0,30       | 0,30       |
| Вода               | 60,00                         | 60,00        | 6,00       | 6,00       |
| Масло сливочное    | 1,00                          | 1,00         | 0,10       | 0,10       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>60/40</b> |            | <b>6/4</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,73   |
| Жиры (г):                       | 2,77   |
| Углеводы (г):                   | 16,31  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 105,05 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 53,71 |
| Mg (мг): | 45,67 |
| Fe (мг): | 1,4   |
| C (мг):  | 0,24  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,09  |

**Технология приготовления:**

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Допускается гречку отваривать в пароконвектомате, в режиме "Пар" в течении 30-40 минут. Отварную кашу заправляют прокипяченным маслом сливочным. Молоко с сахаром кипятится и подаётся отдельно. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

**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.

**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) №****418**

Наименование кулинарного изделия (блюда)

**Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                         | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                         | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа Рисовая           | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Крупа Пшено шлифованное | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Молоко                  | 55                            | 55         | 5,5        | 5,5       |
| Масло сливочное         | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Сахар-песок             | 3                             | 3          | 0,3        | 0,3       |
| Соль                    | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| Вода                    | 30                            | 30         | 3          | 3         |
| <b>Выход:</b>           |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,52   |
| Жиры (г):                       | 8,84   |
| Углеводы (г):                   | 20,05  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 127,43 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 71,28 |
| Mg (мг): | 21,07 |
| Fe (мг): | 0,45  |
| C (мг):  | 0,33  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| 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 приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

---

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****426**

Наименование кулинарного изделия (блюда)

**Каша пшеничная**

Номер рецептуры: № 426

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| 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                    | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| Сахар-песок             | 2,5                           | 2,5        | 0,25       | 0,25      |
| Крупа Пшено шлифованное | 15                            | 15         | 1,5        | 1,5       |
| Масло сливочное         | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Вода                    | 70                            | 70         | 7          | 7         |
| <b>Выход:</b>           |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,88  |
| Жиры (г):                       | 3,36  |
| Углеводы (г):                   | 14,27 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 99,04 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 51,45 |
| Mg (мг): | 17,84 |
| Fe (мг): | 0,46  |
| C (мг):  | 0,23  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,06  |

**Технология приготовления:**

Крупу пшено промывают. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения. Готовую кашу заправляют сливочным маслом.

**Для буфет раздаточных:** Готовую, кашу пшеничную 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) №****1033-2**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 1033

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кекс с цукатами пп | 100,00                        | 100,00     | 10,00      | 10,00     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 7,39   |
| Жиры (г):                       | 26,75  |
| Углеводы (г):                   | 58,44  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 503,69 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 29,81 |
| Mg (мг): | 12,56 |
| Fe (мг): | 1,26  |
| C (мг):  | 0,06  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,15  |

**Технология приготовления:**

Кексы выдают поштучно.

**Температура подачи:** 20 ±5°C**Срок реализации:** в соответствии с маркировкой производителя**Технолог**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****1033**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 1033

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                     | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                     | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мука пшеничная                      | 38,00                         | 38,00      | 3,80       | 3,80      |
| Сахар - песок                       | 28,00                         | 28,00      | 2,80       | 2,80      |
| Масло сливочное                     | 28,00                         | 28,00      | 2,80       | 2,80      |
| Цукаты                              | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50      |
| Яйцо*                               | 23,00                         | 23,00      | 2,30       | 2,30      |
| Масло растительное                  | 0,50                          | 0,50       | 0,05       | 0,05      |
| Натрий двууглекислый (сода пищевая) | 0,10                          | 0,10       | 0,01       | 0,01      |
| Соль                                | 0,10                          | 0,10       | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход:</b>                       |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

\*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):                      | 7,39   |
| Жиры (г):                       | 26,75  |
| Углеводы (г):                   | 58,44  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 503,69 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 29,81 |
| Mg (мг): | 12,56 |
| Fe (мг): | 1,26  |
| C (мг):  | 0,06  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,15  |

**Технология приготовления:**

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вводя подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленные цукаты, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°C в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°C в течение 35 минут.

**Температура подачи:**

20 ±5°C

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

**Срок реализации:****Технолог**

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

888

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 888

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|----------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                      | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Вода                 | 120                           | 120        | 12         | 12          |
| Курага               | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5         |
| Крахмал картофельный | 2,5                           | 2,5        | 0,25       | 0,25        |
| Сахар-песок          | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5         |
| <b>Выход:</b>        |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,26  |
| Жиры (г):                       | 0,02  |
| Углеводы (г):                   | 9,60  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 39,38 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 10,08 |
| Mg (мг): | 5,25  |
| Fe (мг): | 0,18  |
| C (мг):  | 0,20  |
| B1 (мг): | 0,01  |
| B2 (мг): | 0,01  |

**Технология приготовления:**

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°C 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°C, добавляют сахар-песок, соединяют с протертой курагой и при помешивании вливают разведенный крахмал, 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.

Для буфет раздаточных: Готовый кисель 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 выше +20°C

**Срок реализации:**

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

**Технолог**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****890**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кисель из вишни**

Номер рецептуры: № 890

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вода                 | 92,00                         | 92,00      | 9,20       | 9,20      |
| Вишня б/з            | 12,00                         | 12,00      | 1,20       | 1,20      |
| Крахмал картофельный | 3,00                          | 3,00       | 0,30       | 0,30      |
| Сахар-песок          | 10,00                         | 10,00      | 1,00       | 1,00      |
| <b>Выход:</b>        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,10  |
| Жиры (г):                       | 0,02  |
| Углеводы (г):                   | 13,72 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 55,53 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 7,05 |
| Mg (мг): | 3,12 |
| Fe (мг): | 0,09 |
| C (мг):  | 1,80 |
| 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. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо, 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 20°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) №****892**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кисель из смородины**

Номер рецептуры: № 892

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Смородина б/з      | 8,00                          | 8,00       | 0,80       | 0,80      |
| Сахар-песок        | 10,00                         | 10,00      | 1,00       | 1,00      |
| Крахмал            | 3,00                          | 3,00       | 0,30       | 0,30      |
| Вода               | 95,00                         | 95,00      | 9,50       | 9,50      |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,08  |
| Жиры (г):                       | 0,03  |
| Углеводы (г):                   | 13,03 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 52,81 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 5,49 |
| Mg (мг): | 2,48 |
| Fe (мг): | 0,13 |
| 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. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Для буфет раздаточных: Готовый компот 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:**

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки,

**Технолог**

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

914

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из вишни с яблоками**

Номер рецептуры: № 914

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вишня б/з          | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Сахар-песок        | 7                             | 7          | 0,7        | 0,7       |
| Вода               | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,08  |
| Жиры (г):                       | 0,02  |
| Углеводы (г):                   | 8,05  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 33,13 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 3,91 |
| Mg (мг): | 2,60 |
| Fe (мг): | 0,07 |
| C (мг):  | 1,50 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду добавляют сахар. Доводят до кипения. В горячий сироп добавляют ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5-8 минут, затем настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

**Для буфет раздаточных:** Готовый компот 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 +20°C

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

**Технолог**

---

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

917

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из вишни с яблоками**

Номер рецептуры: № 917

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вишня б/з          | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Яблоки             | 15                            | 15         | 1,5        | 1,5       |
| Сахар-песок        | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Вода               | 90                            | 90         | 9          | 9         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,14  |
| Жиры (г):                       | 0,08  |
| Углеводы (г):                   | 12,52 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 52,12 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 0,06 |
| Mg (мг): | 4,65 |
| Fe (мг): | 3,95 |
| C (мг):  | 3,00 |
| B1 (мг): | 0,01 |
| B2 (мг): | 0,01 |

**Технология приготовления:**

Яблоки сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде. У подготовленных яблок удаляют семенное гнездо, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар. Доводят до кипения. В горячий сироп добавляют яблоки нарезанные, ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5-8 минут, затем настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

**Для буфет раздаточных:** Готовый компот 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 +20°C

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

**Технолог**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из кураги**

Номер рецептуры: № 921

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Курага             | 8,00                          | 8,00       | 0,80       | 0,80      |
| Сахар-песок        | 4,00                          | 4,00       | 0,40       | 0,40      |
| Вода               | 100,00                        | 100,00     | 10,00      | 10,00     |
| Кислота лимонная   | 0,10                          | 0,10       | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,42  |
| Жиры (г):                       | 0,02  |
| Углеводы (г):                   | 8,08  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 34,52 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 12,92 |
| Mg (мг): | 8,40  |
| Fe (мг): | 0,27  |
| C (мг):  | 0,32  |
| B1 (мг): | 0,01  |
| B2 (мг): | 0,02  |

**Технология приготовления:**

Подготовленную курагу заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течении 10-20 минут, далее настаивают в течении 1,5-2 часов, постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

**Для буфет раздаточных:** Готовый компот 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 +20°C

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

**Технолог**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из плодов свежих (яблоки)**

Номер рецептуры: № 927

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яблоки свежие      | 12,00                         | 11,00      | 1,63       | 1,50      |
| Сахар-песок        | 4,00                          | 4,00       | 1,00       | 1,00      |
| Вода               | 105,00                        | 105,00     | 9,00       | 9,00      |
| Кислота лимонная   | 0,01                          | 0,01       | 0,001      | 0,001     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,09  |
| Жиры (г):                       | 0,09  |
| Углеводы (г):                   | 10,15 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 42,26 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 3,76 |
| Mg (мг): | 1,98 |
| Fe (мг): | 0,51 |
| C (мг):  | 2,20 |
| B1 (мг): | 0,01 |
| B2 (мг): | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Фрукты сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде. У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 6-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**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**

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

933

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сухих**

Номер рецептуры: № 933

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Компотная смесь    | 10,00                         | 10,00      | 1,00       | 1,00      |
| Сахар-песок        | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50      |
| Вода               | 110,00                        | 110,00     | 11,00      | 11,00     |
| Кислота лимонная   | 0,05                          | 0,05       | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,40  |
| Жиры (г):                       | 0,03  |
| Углеводы (г):                   | 10,70 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 43,95 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 11,65  |
| Mg (мг): | 9,20   |
| Fe (мг): | 300,02 |
| C (мг):  | 0,50   |
| B1 (мг): | 0,00   |
| B2 (мг): | 0,02   |

**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. Допускается отпускать с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

**Температура подачи:** не выше 20°C

Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки,

**Срок реализации:** работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

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

922

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из смородины**

Номер рецептуры: № 922

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Смородина б/з      | 10,00                         | 10,00      | 1,00       | 1,00      |
| Сахар-песок        | 7,00                          | 7,00       | 0,70       | 0,70      |
| Вода               | 100,00                        | 100,00     | 10,00      | 10,00     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,08  |
| Жиры (г):                       | 0,02  |
| Углеводы (г):                   | 8,05  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 33,13 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 3,91 |
| Mg (мг): | 2,60 |
| Fe (мг): | 0,07 |
| C (мг):  | 1,50 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду добавляют сахар. Доводят до кипения. В горячий сироп добавляют ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5-8 минут, затем настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

**Для буфет раздаточных:** Готовый компот 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 +20°C

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки,

работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****542**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 542

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| 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) мороженое | 82,00                         | 79,00      | 8,20       | 7,90      |
| Молоко   | 10,00                         | 10,00      | 1,00       | 1,00      |
| Хлеб из муки пшеничной   | 20,00                         | 20,00      | 2,00       | 2,00      |
| Яйцо   | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50      |
| Сухари панировочные  | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50      |
| Масло сливочное  | 1,50                          | 1,50       | 0,15       | 0,15      |
| Соль   | 0,50                          | 0,50       | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 15,70  |
| Жиры (г):                       | 3,72   |
| Углеводы (г):                   | 14,41  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 154,00 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 297,89 |
| Mg (мг): | 28,41  |
| Fe (мг): | 0,78   |
| C (мг):  | 0,85   |
| B1 (мг): | 0,10   |
| B2 (мг): | 0,10   |

**Технология приготовления:**

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формуют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 170-180°C в течение 12-15 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

**Для буфет раздаточных:** Готовые котлеты 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) №**

610

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Котлеты рубленые (говядина)**

Номер рецептуры: № 610

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |              |            |
|---|-------------------------------|------------|--------------|------------|
|   | 1 порция                      |            | 100 порций   |            |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг   | Нетто, кг  |
| Говядина крупный кусок<br>охлажденная или<br>или говядина крупный кусок<br>замороженная | 71,0<br>77,78                 | 70<br>70   | 7,10<br>7,78 | 7,0<br>7,0 |
| Хлеб из муки пшеничной  | 25                            | 25         | 2,5          | 2,5        |
| Вода  | 26                            | 26         | 2,6          | 2,6        |
| Соль  | 0,5                           | 0,5        | 0,05         | 0,05       |
| <b>Масса полуфабриката:</b>   |                               | <b>120</b> |              | <b>12</b>  |
| Масло сливочное   | 2,52                          | 2,52       | 0,252        | 0,252      |
| <b>Выход:</b>   |                               | <b>100</b> |              | <b>10</b>  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 14,6   |
| Жиры (г):                       | 14,00  |
| Углеводы (г):                   | 12,87  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 236,95 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 14,32 |
| Mg (мг): | 18,76 |
| Fe (мг): | 2,21  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,12  |

**Технология приготовления:**

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты овальной формы, выкладывают в смазанную маслом сливочным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °C в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°C в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты 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 соусом и гарниром.

**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) №**

875

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: №

875

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| 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               | 50                            | 50         | 5          | 5         |
| Сахар-песок        | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| Молоко             | 50                            | 50         | 5          | 5         |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,90  |
| Жиры (г):                       | 1,70  |
| Углеводы (г):                   | 9,74  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 63,43 |

|          |       |
|----------|-------|
| 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 (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 минут, 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 и сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления

**Технолог**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Круассан**

Номер рецептуры: № ПП

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Круассан ПП        | 100,00                        | 100,00     | 10,00      | 10,00     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 8,06   |
| Жиры (г):                       | 38,23  |
| Углеводы (г):                   | 47,41  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 565,13 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 21,37 |
| Mg (мг): | 11,30 |
| Fe (мг): | 1,00  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,12  |
| B2 (мг): | 0,09  |

**Технология приготовления:**

Если круассаны замороженные, то разогревают до температуры не менее +45°C в центре продукта в режиме "жар-пар" при 120-130 С в течении 5-10 минут.

Не подлежит повторному разогреву.

Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Круассан в индивидуальной упаковке выдают поштучно.

**Температура подачи:**

не ниже 20 ±5°C

в соответствии с маркировкой производителя

**Срок реализации:****Технолог**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****237**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кукуруза консервированная**

Номер рецептуры: № 237

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кукуруза консервированная(без учета заливки) | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                                |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 10,30  |
| Жиры (г):                       | 4,90   |
| Углеводы (г):                   | 60,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 325,00 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 100,00 |
| Mg (мг): | 104,00 |
| Fe (мг): | 3,70   |
| C (мг):  | 0,00   |
| B1 (мг): | 0,38   |
| B2 (мг): | 0,44   |

**Технология приготовления:**

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, отваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откладывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Порционируют.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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

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):

**Лимон**

Номер рецептуры: № 845

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Лимоны             | 111,1                         | 100        | 11,1       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Белки (г):                      | 0,90 |
| Жиры (г):                       | 0,10 |
| Углеводы (г):                   | 3,00 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 34,0 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 40,00 |
| Mg (мг): | 12,00 |
| Fe (мг): | 0,60  |
| C (мг):  | 40,00 |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,02  |

**Технология приготовления:**

Подготовленные лимоны нарезают кружочками или полукружочками.

**Температура подачи:** 20±5°C

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

**Технолог** \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Макароны отварные с овощами**

Номер рецептуры: № 461

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |            |
|--|-------------------------------|------------|------------|------------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |            |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Макароны гр.А <фигурные>   | 23                            | 23         | 2,3        | 2,3        |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат<br>или морковь столовая свежая | 24<br>30                      | 24<br>24   | 2,4<br>3   | 2,4<br>2,4 |
| Лук репчатый очищенный полуфабрикат<br>или лук репчатый свежий         | 18<br>21                      | 18<br>18   | 1,8<br>2,1 | 1,8<br>1,8 |
| Масло сливочное  | 2,6                           | 2,6        | 0,26       | 0,26       |
| Соль   | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05       |
| Томат-паста  | 2,6                           | 2,6        | 0,26       | 0,26       |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b>  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,24   |
| Жиры (г):                       | 2,44   |
| Углеводы (г):                   | 19,86  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 115,02 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 19,09 |
| Mg (мг): | 16,73 |
| Fe (мг): | 0,76  |
| C (мг):  | 4,17  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,04  |

**Технология приготовления:**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают готовить 5-7 мин. Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (в соотношении 1:6). Отварные макаронные изделия откладывают на дуршлаг (не промывают), перекладывают в гастроемкость, соединяют с подготовленными овощами и прогревают.

**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) № 18**

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

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| 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      |
| 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 / порционное масло- в соответствии с маркировкой производителя

**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****793**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Масло растительное**

Номер рецептуры: № 793

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Масло растительное | 100,00                        | 100        | 10,0       | 10,0      |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,0   |
| Жиры (г):                       | 99,9  |
| Углеводы (г):                   | 0,0   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 899,0 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 0,0  |
| Mg (мг): | 0,00 |
| Fe (мг): | 0,0  |
| C (мг):  | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Используют для заправки салатов, порционных овощей.

\* Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.

**Температура подачи:** не выше 14°C**Срок реализации:** не более 12 часов, при температуре хранения +2...+6°C или в соответствии с маркировкой производителя**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 780**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко сгущенное с сахаром**

Номер рецептуры: № 780

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко сгущенное   | 100,00                        | 100,00     | 10,00      | 10,00     |
| Выход:             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**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:**

Банку со сгущенкой промывают, вытирают насухо, вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки.

**Температура подачи:** 20±5°C.**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента вскрытия.**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****240**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Морковь свежая**

Номер рецептуры: 240

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|   | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| или Морковь столовая свежая             | 125                           | 100        | 12,5       | 10        |
| <b>Выход:</b>                           |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Белки (г):                      | 1,3 |
| Жиры (г):                       | 0,1 |
| Углеводы (г):                   | 6,9 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 35  |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 27,00 |
| Mg (мг): | 38,00 |
| Fe (мг): | 0,70  |
| C (мг):  | 5,00  |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,07  |

**Технология приготовления:**

Морковь сортируют, моют и очищают. При использовании очищенного сырья: морковь промывают в проточной воде, затем выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости воды. Обработанную морковь нарезают соломкой.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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):

**Напиток из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 955

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Изюм               | 9                             | 9          | 0,9        | 0,9       |
| Сахар-песок        | 4                             | 4          | 0,4        | 0,4       |
| Вода               | 110                           | 110        | 11         | 11        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,21  |
| Жиры (г):                       | 0,05  |
| Углеводы (г):                   | 9,92  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 41,25 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 7,32 |
| Mg (мг): | 3,78 |
| Fe (мг): | 0,28 |
| C (мг):  | 0    |
| B1 (мг): | 0,01 |
| B2 (мг): | 0,01 |

**Технология приготовления:**

Изюм перебирают, промывают в теплой воде и замачивают на 15-20 минут, затем повторно промывают в проточной воде. Подготовленный изюм заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар-песок и варят до готовности в течение 20 минут, настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными плодами.

**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 20°C

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

**Технолог**

---

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****249**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 249

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| 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     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,8   |
| Жиры (г):                       | 0,1   |
| Углеводы (г):                   | 2,5   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 14,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| 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, удаляют место крепления плодоножки, выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости. 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**

---

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****248**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Огурцы соленые**

Номер рецептуры: № 248

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                                      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|   | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки) | 105,3                         | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>   |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,80  |
| Жиры (г):                       | 0,10  |
| Углеводы (г):                   | 1,70  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 13,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| 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:**

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, сливают рассол. Огурцы нарезают ломтиком или полукружочками.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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**

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, отваривают в

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****491**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет**

Номер рецептуры: № 491

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |               |            |              |
|------------------------------|-------------------------------|---------------|------------|--------------|
|                              | 1 порция                      |               | 100 порций |              |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г      | Брутто, кг | Нетто, кг    |
| Яйцо куриное*                | 75,00                         | 75,00         | 7,50       | 7,50         |
| Молоко                       | 30,00                         | 30,00         | 3,00       | 3,00         |
| Соль                         | 0,30                          | 0,30          | 0,02       | 0,02         |
| <b>Масса омлетной смеси:</b> |                               | <b>105,00</b> |            | <b>10,50</b> |
| Масло сливочное              | 2,00                          | 2,00          | 0,20       | 0,20         |
| <b>Выход:</b>                |                               | <b>100</b>    |            | <b>10</b>    |

\* Яйца обрабатывают согласно СанПин 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): | 150,71 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 78,89 |
| Mg (мг): | 13,27 |
| 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 4-5 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 20-25 минут, или в пароконвектомате в режиме "конвекция" при температуре 150-170 °C в течение 20-25 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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****1011**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пельмени отварные**

Номер рецептуры: № 1011

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Пельмени детские   | 80                            | 80         | 8,0        | 8,0       |
| Соль               | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| Масло сливочное    | 1,26                          | 1,26       | 0,126      | 0,126     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 9,51   |
| Жиры (г):                       | 12,16  |
| Углеводы (г):                   | 20,33  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 184,62 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 14,86 |
| Mg (мг): | 10,47 |
| Fe (мг): | 0,73  |
| 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 всплынут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным.

**Для буфет раздаточных:** Готовые пельмени, 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) №****583**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Печень по-строгановски**

Номер рецептуры: № 583

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                             | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Печень говяжья замороженная | 89,2                          | 74         | 8,92       | 7,4       |
| Томат-паста                 | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Соль                        | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05      |
| Мука пшеничная              | 3,3                           | 3,3        | 0,33       | 0,33      |
| Вода                        | 32,5                          | 32,5       | 3,25       | 3,25      |
| Сметана                     | 32,5                          | 32,5       | 3,25       | 3,25      |
| Масло сливочное             | 3,3                           | 3,3        | 0,33       | 0,33      |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 14,93  |
| Жиры (г):                       | 10,38  |
| Углеводы (г):                   | 4,21   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 184,38 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 362,48 |
| Mg (мг): | 17,88  |
| Fe (мг): | 5,28   |
| C (мг):  | 25,45  |
| B1 (мг): | 0,24   |
| B2 (мг): | 1,66   |

**Технология приготовления:**

Печень дефростируют. Подготовленную печень нарезают брусками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании, воду сливают. Для приготовления соуса сметанного: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку постепенно вливают горячую воду и перемешивают до получения однородной массы, доводят до кипения. В приготовленный соус добавляют масло сливочное (часть нормы), предварительно прокипяченную сметану, соль, варят в течение 3-5 минут. Печень припущенную заливают соусом сметанным, добавляют припущенную с маслом сливочным (часть нормы) томатную пасту и тушат в течение 20-25 минут при слабом кипении до готовности. Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.

**Для буфет раздаточных:** Готовую печень 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 соусом и гарниром.

**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) №**

1043

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Печенье**

Номер рецептуры: № 1043

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Печенье ПП         | 100,00                        | 100,00     | 10,00      | 10,00     |
| Выход:             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 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): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,05  |

**Технология приготовления:**

Печенье в индивидуальной упаковке выдают поштучно.

**Температура подачи:** не выше  $20 \pm 5$  °C

**Срок реализации:** В соответствии с маркировкой производителя.

**Технолог**

---

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

672

Наименование кулинарного изделия (блода):

**Плов куриный**

Номер рецептуры: № 672/2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                               | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные | 37,60                         | 35         | 3,76       | 3,5       |
| Масло сливочное                                  | 3,86                          | 3,86       | 0,386      | 0,386     |
| Лук репчатый свежий                              | 5,6                           | 4,7        | 0,56       | 0,47      |
| или лук репчатый свежий очищенный                | 4,7                           | 4,7        | 0,47       | 0,47      |
| Морковь столовая свежая очищенная                | 5,3                           | 5,3        | 0,53       | 0,53      |
| или морковь столовая свежая                      | 6,60                          | 5,3        | 0,66       | 0,53      |
| Томатная паста                                   | 3                             | 3          | 0,3        | 0,3       |
| Крупа рисовая                                    | 23,40                         | 23,40      | 2,340      | 2,340     |
| Вода и/или бульон                                | 54                            | 54         | 5,4        | 5,4       |
| Соль   | 0,80                          | 0,80       | 0,080      | 0,080     |
| <b>Выход:</b>                                    |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 9,51   |
| Жиры (г):                       | 9,87   |
| Углеводы (г):                   | 19,60  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 196,94 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 14,37 |
| Mg (мг): | 22,35 |
| Fe (мг): | 0,97  |
| C (мг):  | 2,72  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,08  |

**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 масла и 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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Помидоры**

Номер рецептуры: № 251

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Помидоры свежие    | 102                           | 100        | 10,2       | 10        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,10  |
| Жиры (г):                       | 0,20  |
| Углеводы (г):                   | 3,80  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 24,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 14,00 |
| Mg (мг): | 20,00 |
| Fe (мг): | 0,90  |
| C (мг):  | 25,00 |
| B1 (мг): | 0,06  |
| B2 (мг): | 0,04  |

**Технология приготовления:**

Помидоры сортируют, моют и очищают: у помидоров удаляют место крепления плодоножки, затем выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости воды. Подготовленные помидоры нарезают дольками.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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

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

**Срок реализации:**

**Технолог** \_\_\_\_\_

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

737

Наименование кулинарного изделия (блюда)

**Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 737

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья                      | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|   | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат | 85,5                          | 85,5       | 8,55       | 8,55      |
| или Картофель свежий продовольственный  | 122,1                         | 85,5       | 12,21      | 8,55      |
| Молоко                                  | 15                            | 15         | 1,5        | 1,5       |
| Соль                                    | 1                             | 1          | 0,1        | 0,1       |
| Масло сливочное                         | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| <b>Выход:</b>                           |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,18  |
| Жиры (г):                       | 2,47  |
| Углеводы (г):                   | 14,66 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 89,90 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 34,9  |
| Mg (мг): | 21,99 |
| Fe (мг): | 0,82  |
| C (мг):  | 8,64  |
| B1 (мг): | 0,11  |
| B2 (мг): | 0,09  |

**Технология приготовления:**

Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель за-кладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 ми-нут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.

Масло сливочное доводят до кипения.

Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и 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

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

**Технолог**

---

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рассольник

Номер рецептуры: № 267

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                                  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|   | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные    | 6,5                           | 6          | 0,65       | 0,60      |
| или п/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные | 6,07                          | 6          | 0,61       | 0,60      |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат             | 30                            | 30         | 3,00       | 3,00      |
| или Картофель свежий продовольственный              | 42,9                          | 30         | 0,65       | 3,00      |
| Крупа Перловая                                      | 5                             | 5          | 0,50       | 0,50      |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат             | 4                             | 4          | 0,40       | 0,40      |
| или Морковь столовая свежая                         | 5                             | 4          | 0,50       | 0,40      |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат          | 2                             | 2          | 0,20       | 0,20      |
| или Лук репчатый свежий                             | 2,38                          | 2          | 0,24       | 0,20      |
| Огурцы консервированные (без учета заливки)         | 6,1                           | 6          | 0,61       | 0,60      |
| Масло сливочное                                     | 0,84                          | 0,84       | 0,08       | 0,08      |
| Бульон и/или Вода                                   | 75                            | 75         | 7,50       | 7,50      |
| Соль  | 0,1                           | 0,1        | 0,01       | 0,01      |
| Лавровый лист                                       | 0,01                          | 0,01       | 0,0010     | 0,0010    |
| Томат-паста   | 1                             | 1          | 0,10       | 0,10      |
| Сметана   | 6                             | 6          | 0,60       | 0,60      |
| <b>Выход:</b>                                       |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,77  |
| Жиры (г):                       | 2,89  |
| Углеводы (г):                   | 9,25  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 73,15 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 50,11 |
| Mg (мг): | 13,68 |
| Fe (мг): | 0,58  |
| C (мг):  | 4,28  |
| B1 (мг): | 0,05  |
| B2 (мг): | 0,05  |

**Технология приготовления:**

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Готовую птицу достают из бульона, охла-ждают. Мясо птицы нарезают кубиком.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 мин. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Морковь и лук шинкуют пассеруют или припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла и томат-пасты в течение 10-15 мин. Подготовленный картофель нарезают брусками или дольками.

Огурцы консервированные нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляются припущенные морковь, лук, огурцы консервированные. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют соль, лавровый лист. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

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

**Температура подачи:** не ниже +75°C

не более 2-х часов с момента приготовления,  
включая время доставки на пищеблоки,

**Срок реализации:** работающие по типу буфет раздаточных

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****723**

Наименование кулинарного изделия (блюда)

**Рис отварной**

Номер рецептуры: № 723

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расчет сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа рисовая      | 35,4                          | 35,0       | 3,5        | 3,5       |
| Соль               | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| Масло сливочное    | 2,0                           | 2,0        | 0,2        | 0,2       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 2,47   |
| Жиры (г):                       | 2,00   |
| Углеводы (г):                   | 27,32  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 131,51 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 4,14  |
| Mg (мг): | 17,57 |
| Fe (мг): | 0,36  |
| C (мг):  | 0,00  |
| B1 (мг): | 0,03  |
| B2 (мг): | 0,02  |

**Технология приготовления:**

Крупу рисовую промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным маслом сливочным, перемешивают.

**Для буфет раздаточных:** Готовый рис отварной 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 осуществляется 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**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сахар порционный

Номер рецептуры: № 887

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сахар порционный   | 100,00                        | 100,00     | 10,00      | 10,00     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 0,00   |
| Жиры (г):                       | 0,00   |
| Углеводы (г):                   | 99,90  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 399,00 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 3,00 |
| Mg (мг): | 0,00 |
| Fe (мг): | 0,30 |
| C (мг):  | 0,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Сахар в индивидуальной упаковке выдают поштучно.

**Температура подачи:** не выше  $20 \pm 5$  °C**Срок реализации:** В соответствии с маркировкой производителя.**Технолог**

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

258

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Свекла отварная**

Номер рецептуры: № 258

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла свежая очищенная полуфабрикат | 104,8                         | 104,8      | 10,48      | 10,48     |
| или свекла столовая свежая           | 131                           | 104,8      | 13,1       | 13,1      |
| Лимонная кислота                     | 0,01                          | 0,01       | 0,001      | 0,001     |
| <b>Выход:</b>                        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,57  |
| Жиры (г):                       | 0,10  |
| Углеводы (г):                   | 9,22  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 44,02 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 38,78 |
| Mg (мг): | 23,06 |
| Fe (мг): | 1,47  |
| C (мг):  | 10,48 |
| B1 (мг): | 0,02  |
| B2 (мг): | 0,04  |

**Технология приготовления:**

Свеклу сортируют, моют затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде в течение 5 минут. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Свеклу отваривают с добавлением лимонной кислоты, до готовности. Свеклу столовую свежую допускается отваривать в пароконвектомате, в режиме "Пар" до готовности. Отварную свеклу очищают от кожуры и нарезают кубиком.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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:**

не заправленного 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) №****969**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сок**

Номер рецептуры: № 969

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                              | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сок фруктовый в ассортименте | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,50  |
| Жиры (г):                       | 0,10  |
| Углеводы (г):                   | 10,10 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 46,0  |

|          |      |
|----------|------|
| 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**Срок реализации** В соответствии с маркировкой производителя**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****761-3**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 761

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сметана            | 50                            | 50         | 5          | 5         |
| Масло сливочное    | 6                             | 6          | 0,6        | 0,6       |
| Мука Пшеничная     | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Бульон и/или вода  | 40                            | 40         | 4          | 4         |
| Соль               | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 2,98   |
| Жиры (г):                       | 12,58  |
| Углеводы (г):                   | 9,34   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 159,28 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 328,62 |
| Mg (мг): | 6,17   |
| Fe (мг): | 0,24   |
| C (мг):  | 0,20   |
| B1 (мг): | 0,03   |
| B2 (мг): | 0,06   |

**Технология приготовления:**

Приготовление белого соуса: просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

*Приготовление соуса:* в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течении 3-5 минут, процеживают и 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 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)****765**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Соус томатный**

Номер рецептуры: № 765

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Томатная паста     | 62,00                         | 62,00      | 6,20       | 6,20      |
| Вода               | 40,00                         | 40,00      | 4,00       | 4,00      |
| Сахар              | 0,40                          | 0,40       | 0,04       | 0,04      |
| Соль               | 0,10                          | 0,10       | 0,01       | 0,01      |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,98  |
| Жиры (г):                       | 0,00  |
| Углеводы (г):                   | 12,18 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 64,84 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 12,78 |
| Mg (мг): | 31,02 |
| Fe (мг): | 1,43  |
| C (мг):  | 27,90 |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,11  |

**Технология приготовления:**

Томатную пасту смешивают с водой, сахаром, солью и доводят до кипения. Гastroемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусницах. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.

**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. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы и рыбы.

**Температура подачи:**

не ниже 20°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) № 789**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Соус ягодный**

Номер рецептуры: № 789

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|----------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                      | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                      | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Клубника б/з         | 50                            | 50         | 5          | 5         |
| Смородина черная б/з | 8                             | 8          | 0,8        | 0,8       |
| Сахар-песок          | 40                            | 40         | 4          | 4         |
| Вода                 | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| <b>Выход:</b>        |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 0,11   |
| Жиры (г):                       | 0,22   |
| Углеводы (г):                   | 44,05  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 178,12 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 4,08 |
| Mg (мг): | 2,48 |
| Fe (мг): | 0,22 |
| C (мг):  | 8,00 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Ягоды не размораживая заливают горячей кипяченной водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. 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.

Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

**Температура подачи:**

20 ±5°C

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

**Технолог**

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

288

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп гороховый**

Номер рецептуры: № 288

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мясо птицы (бескостное) охлажденное      | 6,07                          | 6,00       | 0,61       | 0,60      |
| или мясо птицы (бескостное) замороженное | 6,50                          | 6,00       | 0,65       | 0,60      |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат  | 30,00                         | 30,00      | 3,00       | 3,00      |
| или картофель свежий продовольственный   | 42,90                         | 30,00      | 4,29       | 3,00      |
| Горох колотый                            | 10,00                         | 10,00      | 1,00       | 1,00      |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат  | 8,00                          | 8,00       | 0,80       | 0,80      |
| или морковь столовая свежая              | 10,00                         | 8,00       | 1,00       | 0,80      |
| Лук репчатый очищенный полуфабрикат      | 8,00                          | 8,00       | 0,80       | 0,80      |
| или лук репчатый свежий                  | 9,50                          | 8,00       | 0,95       | 0,80      |
| Масло сливочное                          | 1,00                          | 1,68       | 0,10       | 0,17      |
| Бульон и/или вода                        | 70,00                         | 70,00      | 7,00       | 7,00      |
| Соль                                     | 0,30                          | 0,30       | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход:</b>                            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 5,11  |
| Жиры (г):                       | 2,14  |
| Углеводы (г):                   | 11,05 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 79,54 |

|          |       |
|----------|-------|
| Са (мг): | 22,80 |
| Mg (мг): | 22,91 |
| Fe (мг): | 1,18  |
| C (мг):  | 4,31  |
| B1 (мг): | 0,13  |
| B2 (мг): | 0,06  |

**Технология приготовления:**

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Готовую птицу достают из бульона, охлаждают. Мясо птицы нарезают кубиком.

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 и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают подготовленный горох, припущеные картофель, морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5-7 минут до окончания варки супа добавляют нарезанное мясо птицы. Суп протирают, добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

**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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог:** \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с рисом

Номер рецептуры: № 300

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|   | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа рисовая                             | 5,1                           | 5          | 0,51       | 0,5       |
| Картофель свежий продовольственный        | 10                            | 7,5        | 1          | 0,75      |
| или картофель свежий очищенный            | 7,5                           | 7,5        | 0,75       | 0,75      |
| Морковь столовая свежая продовольственная | 6,3                           | 5          | 0,63       | 0,5       |
| или морковь столовая свежая очищенная     | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| Лук репчатый свежий                       | 6                             | 5          | 0,6        | 0,5       |
| или лук репчатый свежий                   | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| Томат-паста                               | 0,6                           | 0,6        | 0,06       | 0,06      |
| Масло сливочное                           | 1,68                          | 1,68       | 0,168      | 0,168     |
| Вода (и/или бульон)                       | 75                            | 75         | 7,5        | 7,5       |
| Соль                                      | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| Зелень (петрушка, укроп)                  | 1,4                           | 1          | 0,14       | 0,1       |
| <b>Выход:</b>                             |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,71  |
| Жиры (г):                       | 1,49  |
| Углеводы (г):                   | 6,08  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 39,89 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 8,30 |
| Mg (мг): | 8,04 |
| Fe (мг): | 0,24 |
| C (мг):  | 3,27 |
| B1 (мг): | 0,02 |
| B2 (мг): | 0,02 |

**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. Рисовую крупу промывают. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой или мелким кубиком, лук репчатый мелко рубят, картофель кубиками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла сливочного в течение 10-15 минут.

Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящий бульон и/или воду, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук репчатый и морковь, картофель и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Подготовленную нарезанную зелень закладывают в блюдо во время раздачи.

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

**Температура подачи:** не ниже 75°C

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

**Срок реализации:** \_\_\_\_\_

**Технолог:** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****338**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                         | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Мясо птицы (бескостное) охлажденное        | 6,31                          | 6,3        | 0,631      | 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 сливочное                            | 0,86                          | 0,86       | 0,086      | 0,086     |
| Соль                                       | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| Макароны гр.А <вермишель яичная>           | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Бульон и/или вода                          | 67                            | 67         | 6,7        | 6,7       |
| <b>Выход:</b>                              |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |          |      |
|---------------------------------|-------|----------|------|
| Белки (г):                      | 2,07  | Ca (мг): | 9,29 |
| Жиры (г):                       | 1,99  | Mg (мг): | 8,69 |
| Углеводы (г):                   | 4,73  | Fe (мг): | 0,39 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 44,36 | C (мг):  | 2,61 |
|                                 |       | B1 (мг): | 0,03 |
|                                 |       | B2 (мг): | 0,03 |

**Технология приготовления:**

Птицу дефростируют, 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 нарекают 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 нарекают: 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 в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности. Добавляют припущеные 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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог:** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****306**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп "Минестроне"**

Номер рецептуры: № 306

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| 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                    | 28,5                          | 20         | 2,85       | 2         |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| или морковь столовая свежая             | 6,3                           | 5          | 0,63       | 0,5       |
| Лук репчатый очищенный                  | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| или лук репчатый свежий                 | 5,96                          | 5          | 0,60       | 0,5       |
| Помидоры свежие                         | 10,2                          | 10         | 1,02       | 1         |
| Кабачки б/з                             | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Масло сливочное                         | 1,68                          | 1,68       | 0,168      | 0,168     |
| Бульон и/или вода                       | 75                            | 75         | 7,5        | 7,5       |
| Соль                                    | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| Зелень (петрушки)*                      | 3,10                          | 3          | 0,310      | 0,3       |
| Сметана                                 | 2,5                           | 2,5        | 0,25       | 0,25      |
| <b>Выход:</b>                           |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

\*Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,92  |
| Жиры (г):                       | 1,92  |
| Углеводы (г):                   | 5,21  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 42,09 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 33,71 |
| Mg (мг): | 12,94 |
| Fe (мг): | 0,46  |
| C (мг):  | 11,26 |
| B1 (мг): | 0,04  |
| B2 (мг): | 0,03  |

**Технология приготовления:**

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. У помидоров удаляют место крепления плодоножки. Подготовленные овощи нарезают: помидоры и картофель средним кубиком, лук репчатый, морковь мелким кубиком. Подготовленную зелень мелко рубят. Нарезанный лук и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного. Кабачки б/з припускают до полуготовности. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают 15-20 минут затем добавляют кабачки, припущенные овощи, помидоры и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль и зелень. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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 75°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) №****21**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр полутвердый**

Номер рецептуры: № 21

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| 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        |
| <b>Выход:</b>      | -                             | <b>100</b> | -          | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 23,2  |
| Жиры (г):                       | 29,5  |
| Углеводы (г):                   | 0,0   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 364,0 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг.) | 880  |
| Mg (мг.) | 35   |
| Fe (мг.) | 1    |
| C (мг.)  | 0,7  |
| B1 (мг.) | 0,04 |
| B2 (мг.) | 0,3  |

**Технология приготовления:**

Сыр разрезают 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** \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Творог для детского питания**

Номер рецептуры: № 512

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-----------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                             | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                             | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Творог для детского питания | 100                           | 100        | 10,0       | 10,0        |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 18,00 |
| Жиры (г):                       | 9,00  |
| Углеводы (г):                   | 3,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 169,0 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 164,00 |
| Mg (мг): | 23,00  |
| Fe (мг): | 0,40   |
| C (мг):  | 0,50   |
| B1 (мг): | 0,04   |
| B2 (мг): | 0,27   |

**Технология приготовления:**

Выдают поштучно в обработанной упаковке.

**Температура подачи:** не выше +20°C**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки**Технолог** \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Фишболы**

Номер рецептуры: № 547

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| 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) мороженое | 84,20                         | 80,00         | 8,42       | 8,00         |
| Лук репчатый очищенный полуфабрикат  | 5,00                          | 5,00          | 0,50       | 0,50         |
| или лук репчатый свежий  | 5,95                          | 5,00          | 0,60       | 0,50         |
| Сухари панировочные  | 20,00                         | 20,00         | 2,00       | 2,00         |
| Яйцо*  | 7,00                          | 7,00          | 0,70       | 0,70         |
| Соль   | 0,50                          | 0,50          | 0,05       | 0,05         |
| Сухари панировочные на панировку   | 5,00                          | 5,00          | 0,50       | 0,50         |
| Масло растительное   | 1,50                          | 1,50          | 0,15       | 0,15         |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>100,00</b> |            | <b>10,00</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 16,88  |
| Жиры (г):                       | 4,14   |
| Углеводы (г):                   | 18,58  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 180,48 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 286,50 |
| Mg (мг): | 25,61  |
| Fe (мг): | 0,62   |
| C (мг):  | 1,30   |
| B1 (мг): | 0,08   |
| B2 (мг): | 0,09   |

**Технология приготовления:**

Лук сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: лук промывают в проточной воде, нарезают мелким кубиком и припускают на растительном масле с добавлением воды. Филе рыбное без кожи и костей дефростируют, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски и пропускают через мясорубку совместно с припущененным луком два раза, добавляют панировочные сухари, соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют изделия круглой формы, панируют в сухарях и запекают в жаровочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин или в пароконвектомате при температуре 150-160°C в течении 15-20 минут, до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °C. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

**Для буфет раздаточных:** Готовые фишболы 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

**Технолог**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Фрикадельки по-калининградски

Номер рецептуры: № 633

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья                          | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|   | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина (мясо бескостное) охлажденная      | 76,14                         | 75         | 7,61       | 7,5       |
| или говядина (мясо бескостное) замороженная | 80,7                          | 75         | 8,07       | 7,5       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат  | 10                            | 10         | 1          | 1,0       |
| или Лук репчатый свежий                     | 11,9                          | 10         | 1,19       | 1,0       |
| Яйцо куриное*                               | 5                             | 5          | 0,5        | 0,5       |
| Масло сливочное                             | 0,84                          | 0,84       | 0,084      | 0,084     |
| Хлеб пшеничный                              | 16                            | 16         | 1,6        | 1,6       |
| Вода  | 15                            | 15         | 1,5        | 1,5       |
| Соль  | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,1       |
| <b>Выход:</b>                               |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 15,93  |
| Жиры (г):                       | 13,75  |
| Углеводы (г):                   | 9,09   |
| Энергетическая ценность (ккал): | 223,65 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 18,30 |
| Mg (мг): | 20,69 |
| Fe (мг): | 2,44  |
| C (мг):  | 1,00  |
| B1 (мг): | 0,07  |
| B2 (мг): | 0,14  |

**Технология приготовления:**

Лук сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: лук промывают в проточной воде. Подготовленный лук нарезают, пассеруют с добавлением масла, охлаждают. Предварительно подсущенный хлеб замачивают в воде, затем тщательно отжимают.

Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком репчатым и с замоченным в воде хлебом, ещё раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, сырое подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 150-160°C в течении 15-20 минут, до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °C, не допуская пересушивания верхнего слоя. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования. (На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 2 шт, для учеников 5-11 классов - по 3 шт.)

**Для буфет раздаточных:** Готовые фрикадельки выкладывают 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 ниже 65°C

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

**Технолог**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****826**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фруктовый десерт (пюре) ассорти**

Номер рецептуры: № 826

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                                 | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Фруктовый десерт (пюре) промышленного производства | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>                                      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,60  |
| Жиры (г):                       | 0,20  |
| Углеводы (г):                   | 19,00 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 82,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 12,00 |
| Mg (мг): | 7,0   |
| Fe (мг): | 1,30  |
| C (мг):  | 1,6   |
| B1 (мг): | 0,01  |
| B2 (мг): | 0,02  |

**Технология приготовления:**

Упаковку промывают, вытирают насухо, выдают поштучно.

**Температура подачи:** 20±5° С.**Срок реализации :** согласно маркировке изготовителя**Технолог** \_\_\_\_\_

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

850

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Фрукты свежие по сезонности**

Номер рецептуры: № 850

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

**Рецептура**

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яблоки свежие      | 100                           | 100        | 10,00      | 10,00     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

\*- калорийность посчитана по яблокам свежим

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,40  |
| Жиры (г):                       | 0,40  |
| Углеводы (г):                   | 9,80  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 47,00 |

|          |       |
|----------|-------|
| 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:**

Фрукты сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде. Подготовленные фрукты, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлебная корзина**

Номер рецептуры: № 26

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья     | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|------------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                        | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                        | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Хлеб из муки пшеничной | 50                            | 50         | 5,0        | 5,0         |
| Хлеб ржано-пшеничный   | 50                            | 50         | 5,0        | 5,0         |
| <b>Выход:</b>          |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 6,55  |
| Жиры (г):                       | 2,00  |
| Углеводы (г):                   | 50,40 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 247,0 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 136,75 |
| Mg (мг): | 19,00  |
| Fe (мг): | 2,15   |
| 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° C.

**Срок реализации:** В соответствии с марковкой производителя

**Технолог** \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлебная корзина**

Номер рецептуры: № 25

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| 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        |
| <b>Выход:</b>          |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 7,50  |
| Жиры (г):                       | 2,90  |
| Углеводы (г):                   | 51,40 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 262,0 |

|          |       |
|----------|-------|
| 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 марковкой производителя**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****410-2**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлопья сладкие с молоком**

Номер рецептуры: № 410

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |                  |            |                |
|--|-------------------------------|------------------|------------|----------------|
|  | 1 порция                      |                  | 100 порций |                |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г         | Брутто, кг | Нетто, кг      |
| Изделия фигурные, или хлопья (готовые завтраки) из круп, или сухие завтраки, или мюсли сладкие | 33,3                          | 33,3             | 3,33       | 3,33           |
| Молоко   | 66,7                          | 66,7             | 6,67       | 6,67           |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>33,3/66,7</b> |            | <b>3,3/6,6</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 4,63   |
| Жиры (г):                       | 2,43   |
| Углеводы (г):                   | 32,97  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 165,23 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 82,37 |
| Mg (мг): | 12,67 |
| Fe (мг): | 2,70  |
| C (мг):  | 0,40  |
| B1 (мг): | 0,45  |
| B2 (мг): | 0,09  |

**Технология приготовления:**

Молоко кипятят. Хлопья и кипяченое молоко порционируют в разные тарелки

**Температура подачи:** не ниже 65°C**Срок реализации:** не более 30 минут с момента приготовления.**Технолог**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 883**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 883

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г.

Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай черный         | 0,5                           | 0,5        | 0,05       | 0,05      |
| Вода               | 97                            | 97         | 9,7        | 9,7       |
| Сахар-песок        | 5                             | 5          | 0,3        | 0,3       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,00  |
| Жиры (г):                       | 0,00  |
| Углеводы (г):                   | 5,00  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 19,95 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 0,00 |
| 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. Для буфет раздаточных: Готовый чай 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:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки  
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления, , включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****716**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Шницель рубленный куриный**

Номер рецептуры: № 716

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                                   | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные      | 70,00                         | 69,00      | 7,00       | 6,90      |
| или п/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные | 74,20                         | 69,00      | 7,42       | 6,90      |
| Хлеб из муки пшеничной первого сорта                 | 20,00                         | 20,00      | 2,00       | 2,00      |
| Вода   | 24,00                         | 24,00      | 2,40       | 2,40      |
| Соль   | 0,30                          | 0,30       | 0,03       | 0,03      |
| Мука пшеничная                                       | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50      |
| Масло сливочное                                      | 1,68                          | 1,68       | 0,17       | 0,17      |
| <b>Выход:</b>  |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 16,96  |
| Жиры (г):                       | 14,73  |
| Углеводы (г):                   | 13,79  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 245,89 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 17,95 |
| Mg (мг): | 15,89 |
| Fe (мг): | 1,42  |
| C (мг):  | 1,24  |
| B1 (мг): | 0,08  |
| B2 (мг): | 0,11  |

**Технология приготовления:**

Замороженное мясо птицы дефростируют до температуры не выше 1,5°C в толще продукта,, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формуют изделия овально-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °C в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°C в течение 10-12 минут до готовности. Продукт считается готовым при достижения температуры в толще продукта не ниже 90 С. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

**Для буфет раздаточных:** Готовый шницель 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**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи "Новгородские"

Номер рецептуры: № 349

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |              |            |            |
|---|-------------------------------|--------------|------------|------------|
|   | 1 порция                      |              | 100 порций |            |
|   | Брутто, г                     | Нетто, г     | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат<br>или капуста белокочанная свежая    | 20,0<br>25,0                  | 20,0<br>20,0 | 2,0<br>2,5 | 2,0<br>2,0 |
| Картофель свежий очищенный полуфабрикат<br>или картофель свежий продовольственный | 10,0<br>13,3                  | 10,0<br>10,0 | 1,0<br>1,3 | 1,0<br>1,0 |
| Морковь столовая очищенная полуфабрикат<br>или морковь столовая свежая            | 5,0<br>6,25                   | 5,0<br>5,0   | 0,5<br>0,6 | 0,5<br>0,5 |
| Томатная паста  | 0,8                           | 0,8          | 0,08       | 0,08       |
| Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат<br>или лук репчатый свежий             | 2,0<br>2,38                   | 2,0<br>2,0   | 0,2<br>0,2 | 0,2<br>0,2 |
| Бульон и/или вода   | 90,0                          | 90,0         | 9,0        | 9,0        |
| Масло сливочное   | 0,84                          | 0,84         | 0,084      | 0,084      |
| Соль  | 0,3                           | 0,3          | 0,03       | 0,03       |
| Сметана   | 3,0                           | 3,0          | 0,3        | 0,3        |
| <b>Выход:</b>   |                               | <b>100</b>   |            | <b>10</b>  |

**Химический состав, витамины и микрэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,81  |
| Жиры (г):                       | 1,21  |
| Углеводы (г):                   | 3,38  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 27,83 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 61,93 |
| Mg (мг): | 8,42  |
| Fe (мг): | 0,3   |
| C (мг):  | 7,82  |
| B1 (мг): | 0,02  |
| B2 (мг): | 0,03  |

**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 сливочного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды 5-7 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущеные 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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог:** \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Блинчики

Номер рецептуры: № 975

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

| Наименование сырья    | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |             |
|-----------------------|-------------------------------|------------|------------|-------------|
|                       | 1 порция                      |            | 100 порций |             |
|                       | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг   |
| Блинчики замороженные | 101,5                         | 100        | 10,15      | 10          |
| <b>Выход:</b>         |                               | <b>100</b> |            | <b>10,0</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Белки (г):                      | 3,5 |
| Жиры (г):                       | 3,5 |
| Углеводы (г):                   | 23  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 140 |

|          |       |
|----------|-------|
| Ca (мг): | 84,17 |
| Mg (мг): | 13,65 |
| Fe (мг): | 0,8   |
| C (мг):  | 0,24  |
| B1 (мг): | 0,09  |
| B2 (мг): | 0,10  |

**Технология приготовления:**

Потребительскую упаковку протирают чистой ветошью, вскрывают. Блинчики перекладывают в гастроёмкость, дефростируют (по рекомендации производителя). Если блины скручены в трубочку, выкладывают в один слой; если блины в развернутом виде, складывают пополам или конвертиком (два раза пополам). Разогревают в жарочном шкафу при Т 200-220°С 5-10 минут или пароконвектомате в режиме "Жар-Пар" Т 120 °С 10-15 минут, до температуры не ниже 85°С в толще продукта.

Режимы и время тепловой

обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - 4 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

**Для буфет раздаточных:** Готовое блюдо 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

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время

**Срок реализации:** доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****542**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Изделия рыбные формованные в  
панировке**

Номер рецептуры: № 542

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья                       | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|  | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|  | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Рыбный кулинарный полуфабрикат мороженый | 100,00                        | 100,00     | 10,00      | 10,00     |
| Масло растительное                       | 0,50                          | 0,50       | 0,05       | 0,05      |
| <b>Выход:</b>                            |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 12,50  |
| Жиры (г):                       | 14,00  |
| Углеводы (г):                   | 10,50  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 214,50 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 297,89 |
| Mg (мг): | 28,41  |
| Fe (мг): | 0,78   |
| C (мг):  | 0,85   |
| B1 (мг): | 0,10   |
| B2 (мг): | 0,10   |

**Технология приготовления:**

Изделия из рыбы не размораживая, перекладывают в гастроемкость, смазанную маслом растительным в один слой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают при температуре 120-150°C в течение 10-15 минут до температуры 85-90°C в центре продукта.

**Для буфет раздаточных:** Готовые рыбные изделия 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

Не более 2-х часов с момента приготовления,

**Срок реализации:** включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****914**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот вишневый**

Номер рецептуры: № 914

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Вишня б/з          | 10                            | 10         | 1          | 1         |
| Сахар-песок        | 7                             | 7          | 0,7        | 0,7       |
| Вода               | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,08  |
| Жиры (г):                       | 0,02  |
| Углеводы (г):                   | 8,05  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 33,13 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 3,91 |
| Mg (мг): | 2,60 |
| Fe (мг): | 0,07 |
| C (мг):  | 1,50 |
| B1 (мг): | 0,00 |
| B2 (мг): | 0,00 |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду добавляют сахар. Доводят до кипения. В горячий сироп добавляют ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5-8 минут, затем настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

**Для буфет раздаточных:** Готовый компот 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 +20°C

не более 2-х часов с момента приготовления, включая время

**Срок реализации:** доставки на пищеблоки,  
работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог** \_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 317/2****Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с вермишелью**

Номер рецептуры: № 317/2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред.

Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья           | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|------------------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                              | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                              | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко                       | 80                            | 80         | 8          | 8         |
| Вода                         | 20                            | 20         | 2          | 2         |
| Макароны гр.А <лапша яичная> | 11                            | 11         | 1,1        | 1,1       |
| Масло сливочное              | 2,5                           | 2,5        | 0,25       | 0,25      |
| Сахар-песок                  | 2                             | 2          | 0,2        | 0,2       |
| Соль                         | 0,3                           | 0,3        | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход:</b>                |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:**

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 3,66   |
| Жиры (г):                       | 4,85   |
| Углеводы (г):                   | 13,48  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 112,30 |

|          |        |
|----------|--------|
| Ca (мг): | 100,90 |
| Mg (мг): | 13,1   |
| Fe (мг): | 0,33   |
| C (мг):  | 0,5    |
| B1 (мг): | 0,03   |
| B2 (мг): | 0,12   |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду закладывают макароны (лапшу), отваривают до полуготовности в течение 5-7 минут, добавляют прокипяченное горячее молоко, доводят до кипения, периодически помешивая, варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют сахар, соль, растопленное прокипяченное сливочное масло.

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 пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

**Технолог**

---

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****877-2**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай**

Номер рецептуры: № 877-2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А.

Тутельяна, Москва, 2024

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|--------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                    | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Чай черный         | 0,95                          | 0,95       | 0,095      | 0,095     |
| Вода               | 100                           | 100        | 10         | 10        |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>100</b> |            | <b>10</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр**

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Белки (г):                      | 0,00 |
| Жиры (г):                       | 0,00 |
| Углеводы (г):                   | 0,00 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 0,00 |

|          |      |
|----------|------|
| Ca (мг): | 4,70 |
| Mg (мг): | 0,00 |
| Fe (мг): | 0,00 |
| 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. В кипяток добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

**С использованием чая пакетированного:** в бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут.

**Температура подачи:** не ниже 55°C

чай - заварки - не более 30 минут с момента

**Срок реализации:** заварки; напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

**Технолог**