|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 250** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БЕФСТРОГАНОВ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **250** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 105,33 | | | 79 | | 10,53 | 7,9 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 28,57 | | | 24 | | 2,86 | 2,4 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 23 | | | 23 | | 2,3 | 2,3 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,16 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 29,55 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,44 | |  | С, мг | 0,99 | |  | | Mg, мг | 18,39 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 2,70 | |  | А, рет.экв | 20,00 | |  | | Р, мг | 82,52 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 168,40 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,96 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,10 | |  | | К, мг | 54,61 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см.  Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3- 4 минут. Из пассерованной без жира муки и сметаны приготавливают соус, в соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения.  Отпускают бефстроганов вместе с соусом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см.  Консистенция: мяса - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.  Цвет: мяса - светло-коричневый, соуса - сероватый с матовым оттенком (от сметаны).  Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.  Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Наименование изделия: | | | **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **82** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 53,33 | | | 40 | | 5,33 | 4 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 50 | | | 40 | | 5 | 4 | | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | | 20 | | 2,5 | 2 | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 30,77 | | | 20 | | 3,08 | 2 | | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 33,33 | | | 20 | | 3,33 | 2 | | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 25 | | | 20 | | 2,5 | 2 | | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 26,67 | | | 20 | | 2,67 | 2 | | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 28,57 | | | 20 | | 2,86 | 2 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 3,3 | | | 2,5 | | 0,33 | 0,25 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 7,5 | | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **200** | |  | **20** | | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 23 | | | 19,4 | | 2,3 | 1,94 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 225 | | | 225 | | 22,5 | 22,5 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,9 | | | 1,6 | | 0,19 | 0,16 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 2,13 | | | 1,6 | | 0,213 | 0,16 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | |  |
| Белки, г | | | | 4,43 | |  | В1, мг | 0,07 | |  | | Са, мг | 50,93 | |  |  |  |  | |  |
| Жиры, г | | | | 5,05 | |  | С, мг | 8,62 | |  | | Mg, мг | 19,75 | |  |  |  |  | |  |
| Углеводы, г | | | | 12,72 | |  | А, рет.экв | 100,00 | |  | | Р, мг | 80,03 | |  |  |  |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 114,10 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,72 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 | |  | | К, мг | 32,24 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,40 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар.  Бульон мясной детский  Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие формы нарезки.  Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая. Соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.  Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.  Запах: свойственный овощам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ДЖЕМ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | 2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 55** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,37 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 10,68 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,21 | |  | С, мг | 3,20 | |  | | Mg, мг | 11,43 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 28,78 | |  | А, рет.экв | 20,00 | |  | | Р, мг | 26,32 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 160,30 | |  | Д, мкг | 0,80 | |  | | Fе, мг | 0,64 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 37,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб намазывают маслом, а затем джемом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более 15 минут при 6 С.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазаны маслом и джемом.  Консистенция: хлеба - мягкая, джема - не растекающаяся.  Цвет: джема.  Вкус: джема с хлебом.  Запах: джема в сочетании со свежим хлебом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 40 | | | 40 | | 4 | 4 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,01 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 9,30 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,24 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 11,88 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,55 | |  | А, рет.экв | 40,00 | |  | | Р, мг | 31,76 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 164,45 | |  | Д, мкг | 1,50 | |  | | Fе, мг | 0,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 13,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Ломтик хлеба намазывают маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более 15 минут при 6 С. Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.  Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся.  Цвет, вкус: соответствует виду масла.  Запах: масла в сочетании со свежим хлебом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОД С СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **3** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СЫР 50% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 22 | | | 20 | | 2,2 | 2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 55** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,75 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 156,32 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 7,91 | |  | С, мг | 0,06 | |  | | Mg, мг | 9,51 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,64 | |  | А, рет.экв | 60,00 | |  | | Р, мг | 103,44 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 156,80 | |  | Д, мкг | 0,08 | |  | | Fе, мг | 0,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 | |  | | К, мг | 17,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более 15 минут при 6 С. Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольный или треугольной формы.  Консистенция: мягкая.  Цвет, вкус: сыра и хлеба.  Запах: сыра в сочетании со свежим хлебом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВИНЕГРЕТ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **67** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 32,31 | | | 21 | | 3,23 | 2,1 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 35 | | | 21 | | 3,5 | 2,1 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 26,25 | | | 21 | | 2,63 | 2,1 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 28 | | | 21 | | 2,8 | 2,1 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 30 | | | 21 | | 3 | 2,1 | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 20 | | | 15 | | 2 | 1,5 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 18,75 | | | 15 | | 1,88 | 1,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 20 | | | 15 | | 2 | 1,5 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 18,75 | | | 15 | | 1,88 | 1,5 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ | | | | | | | | | | | 23,1 | | | 15 | | 2,31 | 1,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 17,9 | | | 15 | | 1,79 | 1,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,60 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 23,78 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,01 | |  | С, мг | 4,08 | |  | | Mg, мг | 9,07 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,00 | |  | А, рет.экв | 30,00 | |  | | Р, мг | 35,38 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 92,88 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,24 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 39,88 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, Репчатый лук мелко нарезают.  Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.  Можно добавить зеленый горошек. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи сохранили форму, политы растительным маслом.  Консистенция: огурцов - хрустящая, картофеля, свеклы, морковки - мягкая.  Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав.  Вкус: соответствует овощам, умеренно соленый.  Запах: овощей, растительного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **259** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 120,4 | | | 90,3 | | 12,04 | 9,03 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 175,85 | | | 114,3 | | 17,59 | 11,43 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 190,5 | | | 114,3 | | 19,05 | 11,43 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 142,88 | | | 114,3 | | 14,29 | 11,43 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 152,4 | | | 114,3 | | 15,24 | 11,43 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 163,29 | | | 114,3 | | 16,33 | 11,43 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 13,6 | | | 11,4 | | 1,36 | 1,14 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 6,9 | | | 6,9 | | 0,69 | 0,69 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6,9 | | | 6,9 | | 0,69 | 0,69 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 14,92 | |  | В1, мг | 0,15 | |  | | Са, мг | 121,62 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 17,17 | |  | С, мг | 10,32 | |  | | Mg, мг | 23,85 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 29,76 | |  | А, рет.экв | 160,00 | |  | | Р, мг | 205,90 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 333,30 | |  | Д, мкг | 2,10 | |  | | Fе, мг | 2,21 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,27 | |  | | К, мг | 159,78 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо нарезают кусками на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.  Консистенция: мягкая, нежная, сочная.  Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.  Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.  Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **223** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 202,4 | | | 202,4 | | 20,24 | 20,24 | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 13,2 | | | 13,2 | | 1,32 | 1,32 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 17,6 | | | 17,6 | | 1,76 | 1,76 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,22 шт. | | | 8,8 | | 22 шт. | 0,88 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,8 | | | 8,8 | | 0,88 | 0,88 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 8,8 | | | 8,8 | | 0,88 | 0,88 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 8,8 | | | 8,8 | | 0,88 | 0,88 | | |
| **Выход: 220** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 16,60 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 300,34 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 17,19 | |  | С, мг | 0,42 | |  | | Mg, мг | 26,96 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 37,64 | |  | А, рет.экв | 165,00 | |  | | Р, мг | 305,21 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 371,69 | |  | Д, мкг | 1,43 | |  | | Fе, мг | 0,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,45 | |  | | К, мг | 76,65 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или формую Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.  Консистенция: однородная, нежная, мягкая.  Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.  Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав.  Запах: слабовыраженный - творога. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 121** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ИКРА КАБАЧКОВАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **121** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ | | | | | | | | | | | 105,26 | | | 100 | | 10,53 | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,84 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 36,90 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,63 | |  | С, мг | 2,80 | |  | | Mg, мг | 13,50 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,47 | |  | А, рет.экв | 50,00 | |  | | Р, мг | 33,30 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 115,43 | |  | Д, мкг | 0,70 | |  | | Fе, мг | 0,63 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 15,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Икру выкладывают на тарелку/вазочку. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция густая, однородная. Цвет соответствует продуктам в составе. Вкус и запах соответствуют продуктам, входящим в блюдо. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЙОГУРТ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ СЛАДКИЙ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,70 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 202,30 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,21 | |  | С, мг | 0,48 | |  | | Mg, мг | 22,40 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 16,49 | |  | А, рет.экв | 30,00 | |  | | Р, мг | 153,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 160,70 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,21 | |  | | К, мг | 120,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.  Консистенция: жидкая, сметанообразная.  Цвет: от белого до светло-кремового.  Вкус: молочно-кислый.  Запах: кисломолочных продуктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАКАО С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **382** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАКАО-ПОРОШОК | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | 10 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 110 | | | 110 | | 11 | 11 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 14,4 | | | 14,4 | | 1,44 | 1,44 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,74 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 111,30 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,68 | |  | С, мг | 0,52 | |  | | Mg, мг | 27,48 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,93 | |  | А, рет.экв | 11,11 | |  | | Р, мг | 95,56 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 125,29 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,87 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,12 | |  | | К, мг | 51,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной масса, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло-шоколадный.  Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.  Запах: свойственный какао. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 428** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАПУСТА ТУШЕНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **428** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 236,3 | | | 189 | | 23,63 | 18,9 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 9,6 | | | 7,2 | | 0,96 | 0,72 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 9 | | | 7,2 | | 0,9 | 0,72 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12,9 | | | 10,8 | | 1,29 | 1,08 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 14,4 | | | 14,4 | | 1,44 | 1,44 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,08 | |  | В1, мг | 0,07 | |  | | Са, мг | 91,48 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,69 | |  | С, мг | 12,09 | |  | | Mg, мг | 17,01 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 16,90 | |  | А, рет.экв | 40,00 | |  | | Р, мг | 42,22 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 146,96 | |  | Д, мкг | 2,10 | |  | | Fе, мг | 0,44 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 40,81 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не ниже 65 С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус кисло- сладкий. Цвет коричневый. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **128** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 243,69 | | | 158,4 | | 24,37 | 15,84 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 264 | | | 158,4 | | 26,4 | 15,84 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 198 | | | 158,4 | | 19,8 | 15,84 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 211,2 | | | 158,4 | | 21,12 | 15,84 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 226,29 | | | 158,4 | | 22,63 | 15,84 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 27 | | | 27 | | 2,7 | 2,7 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,86 | |  | В1, мг | 0,15 | |  | | Са, мг | 42,35 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,77 | |  | С, мг | 12,81 | |  | | Mg, мг | 15,81 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 26,32 | |  | А, рет.экв | 40,00 | |  | | Р, мг | 102,94 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 173,20 | |  | Д, мкг | 1,80 | |  | | Fе, мг | 1,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,13 | |  | | К, мг | 39,94 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С. В горячий протертый картофель при непрерывном помешивании добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная.  Консистенция: густая, пышная, однородная.  Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.  Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла.  Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 173** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ "ГЕРКУЛЕС"** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **173** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС" | | | | | | | | | | | 55 | | | 55 | | 5,5 | 5,5 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 125 | | | 125 | | 12,5 | 12,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 75 | | | 75 | | 7,5 | 7,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 7,5 | | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,3 | | | 6,3 | | 0,63 | 0,63 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,12 | |  | В1, мг | 0,23 | |  | | Са, мг | 161,25 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,20 | |  | С, мг | 0,65 | |  | | Mg, мг | 28,79 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 45,99 | |  | А, рет.экв | 50,02 | |  | | Р, мг | 254,26 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 325,20 | |  | Д, мкг | 1,00 | |  | | Fе, мг | 0,88 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,19 | |  | | К, мг | 36,51 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.  Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  Цвет: свойственный виду крупы.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла,  Запах: свойственный данному виду крупы и молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **171** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 85,2 | | | 85,2 | | 8,52 | 8,52 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 270 | | | 270 | | 27 | 27 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,45 | |  | В1, мг | 0,28 | |  | | Са, мг | 26,89 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,53 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 15,79 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 47,24 | |  | А, рет.экв | 20,00 | |  | | Р, мг | 29,42 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 256,50 | |  | Д, мкг | 0,90 | |  | | Fе, мг | 1,37 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,15 | |  | | К, мг | 32,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.  Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.  Цвет: свойственный данному виду крупы.  Вкус: свойственный данному виду крупы, без прогорклости и затхлости.  Запах: свойственный данному виду крупы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **181** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 38,8 | | | 38,8 | | 3,88 | 3,88 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 125 | | | 125 | | 12,5 | 12,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 93,8 | | | 93,8 | | 9,38 | 9,38 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 7,5 | | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,3 | | | 6,3 | | 0,63 | 0,63 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,43 | |  | В1, мг | 0,07 | |  | | Са, мг | 193,37 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,30 | |  | С, мг | 0,65 | |  | | Mg, мг | 21,39 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 39,59 | |  | А, рет.экв | 100,00 | |  | | Р, мг | 121,52 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 279,80 | |  | Д, мкг | 0,90 | |  | | Fе, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,16 | |  | | К, мг | 34,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Кашу отпускают с маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: белый или светло-кремовый.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **182** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ОВСЯНАЯ | | | | | | | | | | | 40,61 | | | 40 | | 4,06 | 4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 70 | | | 70 | | 7 | 7 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | 10 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,61 | |  | В1, мг | 0,18 | |  | | Са, мг | 131,81 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,48 | |  | С, мг | 0,52 | |  | | Mg, мг | 53,79 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 33,50 | |  | А, рет.экв | 40,00 | |  | | Р, мг | 199,08 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 249,80 | |  | Д, мкг | 0,80 | |  | | Fе, мг | 1,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,15 | |  | | К, мг | 29,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. При отпуске поливают маслом сливочным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: соответствует виду каши.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **182** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | | | | 40,4 | | | 40 | | 4,04 | 4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 70 | | | 70 | | 7 | 7 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | 10 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,30 | |  | В1, мг | 0,16 | |  | | Са, мг | 118,49 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,16 | |  | С, мг | 0,52 | |  | | Mg, мг | 11,91 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 37,73 | |  | А, рет.экв | 40,00 | |  | | Р, мг | 157,32 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 227,60 | |  | Д, мкг | 0,80 | |  | | Fе, мг | 1,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,14 | |  | | К, мг | 31,63 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. При отпуске поливают маслом сливочным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: соответствует виду каши.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **182** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 39,1 | | | 38,8 | | 3,91 | 3,88 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 93,8 | | | 93,8 | | 9,38 | 9,38 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 125 | | | 125 | | 12,5 | 12,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 7,5 | | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,3 | | | 6,3 | | 0,63 | 0,63 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,93 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | | Са, мг | 139,10 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,52 | |  | С, мг | 0,65 | |  | | Mg, мг | 12,56 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 40,85 | |  | А, рет.экв | 50,04 | |  | | Р, мг | 144,22 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 297,84 | |  | Д, мкг | 1,00 | |  | | Fе, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,16 | |  | | К, мг | 122,98 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. При отпуске поливают маслом сливочным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: соответствует виду каши.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **182** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ЯЧНЕВАЯ | | | | | | | | | | | 40,4 | | | 40 | | 4,04 | 4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 70 | | | 70 | | 7 | 7 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | 10 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,72 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 217,57 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,61 | |  | С, мг | 0,52 | |  | | Mg, мг | 15,03 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 35,79 | |  | А, рет.экв | 140,00 | |  | | Р, мг | 196,92 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 268,50 | |  | Д, мкг | 0,80 | |  | | Fе, мг | 0,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,15 | |  | | К, мг | 29,23 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. При отпуске поливают маслом сливочным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: соответствует виду каши.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **182** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ | | | | | | | | | | | 40,4 | | | 40 | | 4,04 | 4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 70 | | | 70 | | 7 | 7 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | 10 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,30 | |  | В1, мг | 0,12 | |  | | Са, мг | 123,17 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 7,61 | |  | С, мг | 0,52 | |  | | Mg, мг | 13,63 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 36,76 | |  | А, рет.экв | 40,00 | |  | | Р, мг | 127,40 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 245,35 | |  | Д, мкг | 0,08 | |  | | Fе, мг | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,15 | |  | | К, мг | 69,23 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. При отпуске поливают маслом сливочным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: соответствует виду каши.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КЕФИР** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 206,19 | | | 200 | | 20,62 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,63 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 204,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,85 | |  | С, мг | 0,56 | |  | | Mg, мг | 22,40 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,76 | |  | А, рет.экв | 30,00 | |  | | Р, мг | 152,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 102,82 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,24 | |  | | К, мг | 192,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.  Консистенция: жидкая, сметанообразная.  Цвет: от белого до светло-кремового.  Вкус: молочно-кислый.  Запах: кисломолочных продуктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **350** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯГОДА СВЕЖЕМОРОЖЕННАЯ | | | | | | | | | | | 20,4 | | | 20 | | 2,04 | 2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 186 | | | 186 | | 18,6 | 18,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,11 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 13,47 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,04 | |  | С, мг | 1,20 | |  | | Mg, мг | 4,45 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,23 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 8,22 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 71,45 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,11 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | | К, мг | 26,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Ягоду перебирают, удаляют плодоножки и моют, удаляют косточки (при наличии). Ягоду протирают, сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (1:5-6), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипенияи добавляют отжатый сок.  Крахмал присоединяют следующим способом: его разводят охлажденным отваром (1:5) и процеживают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.  Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.  Цвет: соответствует виду плодов или ягод.  Вкус: натуральный, кисло-сладкий.  Запах: свежих плодов или ягод. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **342** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГРУША | | | | | | | | | | | 44,4 | | | 40 | | 4,44 | 4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 172 | | | 172 | | 17,2 | 17,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 12 | | | 12 | | 1,2 | 1,2 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,16 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 14,03 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,12 | |  | С, мг | 0,80 | |  | | Mg, мг | 5,87 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,62 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 5,76 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 64,68 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,72 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 62,88 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.  Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут. Очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С - для горячего, 14 С - для холодного. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сироп прозрачный, груши зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками.  Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.  Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.  Вкус: кисло-сладкий.  Запах: фруктов - концентрированный, приятный. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 342** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **342** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 45,5 | | | 40 | | 4,55 | 4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 172 | | | 172 | | 17,2 | 17,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 12 | | | 12 | | 1,2 | 1,2 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,16 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 12,95 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,16 | |  | С, мг | 1,60 | |  | | Mg, мг | 4,43 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,42 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 3,96 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 64,68 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,79 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 12,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.  Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Быстроразваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С - для горячего, 14 С - для холодного. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками.  Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.  Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.  Вкус: кисло-сладкий.  Запах: фруктов - концентрированный, приятный. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **349** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | 2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,64 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | | Са, мг | 28,49 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,12 | |  | С, мг | 0,14 | |  | | Mg, мг | 16,88 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 21,11 | |  | А, рет.экв | 24,00 | |  | | Р, мг | 15,89 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 88,01 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 23,95 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С - для горячего, 14 С - для холодного. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.  Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.  Цвет: коричневый.  Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.  Запах: сухофруктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 609** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **609** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,00 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 8,70 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,40 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 6,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,90 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 27,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 92,20 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 13,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кондитерские изделия освобождают из упаковки непосредственно перед подачей. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма изделия правильная, без изломов. Изделие должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне (при его наличии). Вкус и запах приятные. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **268** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 89,7 | | | 67,3 | | 8,97 | 6,73 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 16,4 | | | 16,4 | | 1,64 | 1,64 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 21,8 | | | 21,8 | | 2,18 | 2,18 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 9,1 | | | 9,1 | | 0,91 | 0,91 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5,5 | | | 5,5 | | 0,55 | 0,55 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 9,1 | | | 9,1 | | 0,91 | 0,91 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 11,17 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 105,64 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,84 | |  | С, мг | 0,11 | |  | | Mg, мг | 17,51 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,47 | |  | А, рет.экв | 50,00 | |  | | Р, мг | 159,88 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 227,10 | |  | Д, мкг | 0,14 | |  | | Fе, мг | 1,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,12 | |  | | К, мг | 130,37 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты).  Котлеты можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г) или чеснока (0,5 г). Выход изделия при этом не изменяется, т.к. соответственно уменьшается норма молока или воды. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом; биточка - кругло-приплюснутая.  Консистенция: сочная, пышная, однородная.  Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый.  Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.  Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **294** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 154,3 | | | 108 | | 15,43 | 10,8 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 18 | | | 18 | | 1,8 | 1,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 26 | | | 26 | | 2,6 | 2,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,48 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 51,55 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,39 | |  | С, мг | 0,92 | |  | | Mg, мг | 24,94 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 16,02 | |  | А, рет.экв | 140,00 | |  | | Р, мг | 76,79 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 213,50 | |  | Д, мкг | 2,10 | |  | | Fе, мг | 1,15 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,20 | |  | | К, мг | 55,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 1,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мякоть птицы нарезают на куски и пропускают через мясорубку вместе с маслом сливочным, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.  Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют котлеты, затем обжаривают их с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овально-приплюснутая форма изделия с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная.  Консистенция: сочная, мягкая.  Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - белый.  Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.  Запах: жареного мяса птицы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **379** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | | | | | | | | | | | 4,5 | | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 108 | | | 108 | | 10,8 | 10,8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 13 | | | 13 | | 1,3 | 1,3 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 90 | | | 90 | | 9 | 9 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,98 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 100,17 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,79 | |  | С, мг | 0,47 | |  | | Mg, мг | 17,13 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,03 | |  | А, рет.экв | 10,00 | |  | | Р, мг | 79,10 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 113,86 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,11 | |  | | К, мг | 52,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло-коричневый.  Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.  Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **202** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 63 | | | 63 | | 6,3 | 6,3 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 7,2 | | | 7,2 | | 0,72 | 0,72 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 378 | | | 378 | | 37,8 | 37,8 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 3,2 | | | 3,2 | | 0,32 | 0,32 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,76 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 37,41 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,56 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 13,10 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 43,15 | |  | А, рет.экв | 30,00 | |  | | Р, мг | 52,59 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 258,79 | |  | Д, мкг | 1,10 | |  | | Fе, мг | 0,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 39,99 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 минут, лапшу 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга.  Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  Цвет: белый с кремовым оттенком.  Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям.  Запах: отварных макаронных изделий. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 490** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МОЛОКО СГУЩЕННОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **490** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,98 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 82,89 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,47 | |  | С, мг | 0,12 | |  | | Mg, мг | 9,18 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 16,30 | |  | А, рет.экв | 20,00 | |  | | Р, мг | 59,13 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 96,03 | |  | Д, мкг | 0,20 | |  | | Fе, мг | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 29,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молоко сгущенное подается в качестве соуса. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус сладкий, молочный. Запах молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **210** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 3,43 шт. | | | 138 | | 343 шт. | 13,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 52 | | | 52 | | 5,2 | 5,2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 11,54 | |  | В1, мг | 0,09 | |  | | Са, мг | 229,39 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,22 | |  | С, мг | 0,27 | |  | | Mg, мг | 21,12 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,43 | |  | А, рет.экв | 180,00 | |  | | Р, мг | 229,37 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 169,90 | |  | Д, мкг | 3,26 | |  | | Fе, мг | 1,22 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,50 | |  | | К, мг | 171,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.  Консистенция: однородная, сочная.  Цвет: золотисто-желтоватый.  Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.  Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 261** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **261** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ | | | | | | | | | | | 76,34 | | | 71 | | 7,63 | 7,1 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | **5** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 11,5 | | | 11,5 | | 1,15 | 1,15 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 34,5 | | | 34,5 | | 3,45 | 3,45 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,27 | |  | В1, мг | 0,15 | |  | | Са, мг | 118,13 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,91 | |  | С, мг | 9,78 | |  | | Mg, мг | 12,54 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,20 | |  | А, рет.экв | 246,00 | |  | | Р, мг | 99,33 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 122,10 | |  | Д, мкг | 1,70 | |  | | Fе, мг | 1,09 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 1,10 | |  | | К, мг | 66,96 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 минут). Затем, печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 минут. Подают с соусом.  Соус сметанный с луком  Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир.  Консистенция: печени - мягкая, сочная, соуса - однородная.  Цвет: поверхности - темно-коричневый, на разрезе - коричневый.  Вкус и запах: жареной печени. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 265** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **265** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВИНИНА МЯСНАЯ | | | | | | | | | | | 116,1 | | | 98,7 | | 11,61 | 9,87 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 45,8 | | | 45,3 | | 4,58 | 4,53 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6,7 | | | 6,7 | | 0,67 | 0,67 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 7,9 | | | 6,7 | | 0,79 | 0,67 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 14,27 | | | 10,7 | | 1,43 | 1,07 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 13,38 | | | 10,7 | | 1,34 | 1,07 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 10,7 | | | 10,7 | | 1,07 | 1,07 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 16,37 | |  | В1, мг | 0,38 | |  | | Са, мг | 167,84 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 18,83 | |  | С, мг | 1,60 | |  | | Mg, мг | 28,28 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 34,98 | |  | А, рет.экв | 140,00 | |  | | Р, мг | 156,32 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 374,90 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,13 | |  | | К, мг | 122,84 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезанное кусочками мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные томатное пюре, морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают перебранный и промытый рис и варят до полуготовности. После того, как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: мясо нарезано кубиками, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.  Консистенция: мяса - мягкая, нежная; риса - мягкая.  Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.  Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.  Запах: мяса с ароматом риса. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **290** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 107,14 | | | 75 | | 10,71 | 7,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | **5** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 12,5 | | 1,25 | 1,25 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 3,8 | | | 3,8 | | 0,38 | 0,38 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 37,5 | | | 37,5 | | 3,75 | 3,75 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,56 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 121,46 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,15 | |  | С, мг | 0,56 | |  | | Mg, мг | 13,29 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 0,43 | |  | А, рет.экв | 70,00 | |  | | Р, мг | 117,42 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 158,30 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,10 | |  | | К, мг | 59,24 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленное мясо птицы обжаривают, нарезают на кусочки, заливают соусом и тушат 10-15 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в которому тушилась птица.  Соус сметанный  Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.  Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом.  Консистенция: сочная, нежная.  Цвет: курицы - золотистый, соуса сметанного - кремовый.  Вкус: умеренно соленый.  Запах: свойственный мясу птицы, соуса. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 362** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Наименование изделия: | | | **РАГУ ОВОЩНОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **362** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных** **образовательных организациях. Сборник технических нормативов** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 97,23 | | | 63,2 | | 9,72 | 6,32 | | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 105,33 | | | 63,2 | | 10,53 | 6,32 | | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 79 | | | 63,2 | | 7,9 | 6,32 | | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 84,27 | | | 63,2 | | 8,43 | 6,32 | | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 90,29 | | | 63,2 | | 9,03 | 6,32 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 33,47 | | | 25,1 | | 3,35 | 2,51 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 31,38 | | | 25,1 | | 3,14 | 2,51 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 15,2 | | | 12,8 | | 1,52 | 1,28 | | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 47,5 | | | 38 | | 4,75 | 3,8 | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3,2 | | | 3,2 | | 0,32 | 0,32 | | | |
| **СОУС ТОМАТНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **54** | |  | **5,4** | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 54 | | | 54 | | 5,4 | 5,4 | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2,4 | | 0,24 | 0,24 | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2,4 | | 0,24 | 0,24 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 4,27 | | | 3,2 | | 0,427 | 0,32 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,1 | | 0,13 | 0,11 | | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,6 | | 0,07 | 0,06 | | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 8,2 | | | 8,2 | | 0,82 | 0,82 | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | |  |
| Белки, г | | | | 2,76 | |  | В1, мг | 0,10 | |  | | Са, мг | 45,62 | |  |  |  |  | |  |
| Жиры, г | | | | 5,46 | |  | С, мг | 13,94 | |  | | Mg, мг | 17,06 | |  |  |  |  | |  |
| Углеводы, г | | | | 16,37 | |  | А, рет.экв | 220,00 | |  | | Р, мг | 71,82 | |  |  |  |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 126,97 | |  | Д, мкг | 3,20 | |  | | Fе, мг | 1,05 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 | |  | | К, мг | 48,39 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,25 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезанные дольками или кубиками картофель, коренья, лук репчатый припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить.  Соус томатный  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения.  Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.  В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: овощи в соусе, сохраняющие форму нарезки.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: соответствуют виду овощей и соусу.  Вкус и запах: соответствует входящим в состав продуктам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **95** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | | 20 | | 2,5 | 2 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 115,38 | | | 75 | | 11,54 | 7,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 125 | | | 75 | | 12,5 | 7,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 93,75 | | | 75 | | 9,38 | 7,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 100 | | | 75 | | 10 | 7,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 107,14 | | | 75 | | 10,71 | 7,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **175** | |  | **17,5** | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 20,1 | | | 17 | | 2,01 | 1,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 196,9 | | | 196,9 | | 19,69 | 19,69 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,4 | | 0,17 | 0,14 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,87 | | | 1,4 | | 0,187 | 0,14 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,31 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 40,82 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,05 | |  | С, мг | 10,59 | |  | | Mg, мг | 30,68 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,70 | |  | А, рет.экв | 220,00 | |  | | Р, мг | 86,17 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 121,50 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,08 | |  | | К, мг | 58,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.  Бульон мясной детский  Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не менее 75 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, капуста, коренья - соломкой.  Консистенция: овощей - сочная, огурцов - слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.  Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.  Запах: огуречного рассола, приятный. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **96** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 115,38 | | | 75 | | 11,54 | 7,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 125 | | | 75 | | 12,5 | 7,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 93,75 | | | 75 | | 9,38 | 7,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 100 | | | 75 | | 10 | 7,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 107,14 | | | 75 | | 10,71 | 7,5 | | |
| КРУПА ПЕРЛОВАЯ | | | | | | | | | | | 5,1 | | | 5 | | 0,51 | 0,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 6 | | | 5 | | 0,6 | 0,5 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **187,5** | |  | **18,75** | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 20,5 | | | 18,2 | | 2,05 | 1,82 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 205,2 | | | 205,2 | | 20,52 | 20,52 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,5 | | 0,18 | 0,15 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 2 | | | 1,5 | | 0,2 | 0,15 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,57 | |  | В1, мг | 0,10 | |  | | Са, мг | 33,54 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,06 | |  | С, мг | 6,79 | |  | | Mg, мг | 29,36 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 16,65 | |  | А, рет.экв | 230,00 | |  | | Р, мг | 94,51 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 143,40 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 | |  | | К, мг | 150,23 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.  Бульон мясной детский  Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.  Консистенция: овощей - сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.  Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.  Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.  Запах: огуречного рассола; приятный - овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 232** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Наименование изделия: | | | **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **232** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | | |
| МИНТАЙ ПОТРОШЕНЫЙ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 118,2 | | | 71,3 | | 11,82 | 7,13 | | | |
| ИЛИ ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 87,0 | | | 71,3 | | 8,7 | 7,13 | | | |
| ИЛИ КЕТА ПОТРОШЕННАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 107,7 | | | 71,3 | | 10,77 | 7,13 | | | |
| ИЛИ ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 99,0 | | | 71,3 | | 9,9 | 7,13 | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 3,8 | | | 3,8 | | 0,38 | 0,38 | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6,3 | | | 6,3 | | 0,63 | 0,63 | | | |
| **КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ (ИЗ ОТВАРНОГО)** | | | | | | | | | | |  | | | **93,8** | |  | **9,38** | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | 169,9 | | | 110,5 | | 16,99 | 11,05 | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **62,5** | |  | **6,25** | | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 16,9 | | | 16,9 | | 1,69 | 1,69 | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 52,1 | | | 52,1 | | 5,21 | 5,21 | | | |
| СЫР 50% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 3,4 | | | 3,1 | | 0,34 | 0,31 | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3,8 | | | 3,8 | | 0,38 | 0,38 | | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | |  |
| Белки, г | | | | 14,30 | |  | В1, мг | 0,11 | |  | | Са, мг | 72,94 | |  |  |  |  | |  |
| Жиры, г | | | | 17,13 | |  | С, мг | 9,17 | |  | | Mg, мг | 30,91 | |  |  |  |  | |  |
| Углеводы, г | | | | 28,36 | |  | А, рет.экв | 50,00 | |  | | Р, мг | 79,62 | |  |  |  |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 324,80 | |  | Д, мкг | 2,60 | |  | | Fе, мг | 1,58 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 59,77 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,02 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,90 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Жареную рыбу кладут на смазанный маслом противень, укладывают кружочки картофеля, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают маслом сливочным и запекают.  Картофель жаренный (из отварного)  Очищенный и промытый картофель нарезают ломтиками, варят до готовности. Затем сливают воду и обжаривают на раскаленной сковороде с растительным маслом.  Соус сметанный  Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают.  Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целый равномерно обжаренный кусок рыбы уложен на тарелку вместе с гарниром и соусом, полит маслом.  Консистенция: рыба - мягкая, сочная, гарнира - мягкая.  Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый.  Вкус: запеченной рыбы, умеренно соленый.  Запах: запеченной рыбы, гарнира и соуса сметанного. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 229** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **229** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МИНТАЙ ПОТРОШЕНЫЙ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 102,82 | | | 62 | | 10,28 | 6,2 | | |
| ИЛИ ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 75,6 | | | 62 | | 7,56 | 6,2 | | |
| ИЛИ КЕТА ПОТРОШЕННАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 93,7 | | | 62 | | 9,37 | 6,2 | | |
| ИЛИ ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 86,1 | | | 62 | | 8,61 | 6,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 19 | | | 19 | | 1,9 | 1,9 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 24 | | | 18 | | 2,4 | 1,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 22,5 | | | 18 | | 2,25 | 1,8 | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 4 | | | 3 | | 0,4 | 0,3 | | |
| СЕЛЬДЕРЕЙ (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 1,41 | | | 1 | | 0,14 | 0,1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9,52 | | | 8 | | 0,95 | 0,8 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,30 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 37,53 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,25 | |  | С, мг | 2,29 | |  | | Mg, мг | 23,06 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 5,28 | |  | А, рет.экв | 140,00 | |  | | Р, мг | 21,69 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 145,60 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 | |  | | К, мг | 81,31 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности 45-60 минут; за 5-7 минут до окончания тушения добавляют специи.  При отпуске рыбу поливают соусом и овощами, в котором она тушилась. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с моментов приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом.  Консистенция: мягкая.  Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.  Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.  Запах: рыбный, с ароматом специй. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ "СТЕПНОЙ"** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **25** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Лапшина В.Т. 2004** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 41,54 | | | 27 | | 4,15 | 2,7 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 45 | | | 27 | | 4,5 | 2,7 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 33,75 | | | 27 | | 3,38 | 2,7 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 36 | | | 27 | | 3,6 | 2,7 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 38,57 | | | 27 | | 3,86 | 2,7 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 32 | | | 24 | | 3,2 | 2,4 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 30 | | | 24 | | 3 | 2,4 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 17 | | | 17 | | 1,7 | 1,7 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 20,2 | | | 17 | | 2,02 | 1,7 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 16,9 | | | 11 | | 1,69 | 1,1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,52 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | | Са, мг | 23,69 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,05 | |  | С, мг | 4,10 | |  | | Mg, мг | 20,16 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,21 | |  | А, рет.экв | 48,00 | |  | | Р, мг | 44,74 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 85,09 | |  | Д, мкг | 1,40 | |  | | Fе, мг | 0,77 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 | |  | | К, мг | 26,59 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 минут. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, заправляют маслом растительным и перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, заправлены маслом растительным;  • цвет — пестрый от натуральных овощей: картофеля, горошка, огурцов, моркови, типичный для используемых овощей;  • вкус, запах — характерный для используемых сырых и.вареных овощей с привкусом И ароматом масла растительного;  • консистенция овощей вареных — мягкая, сырых — упругая, хрустящая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **10** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных** **образовательных организациях. Сборник технических нормативов /**  **Под редакцией Могильного М. П.-М.:ДеЛи плюс, 2016, 640.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 146,2 | | | 95 | | 14,62 | 9,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1 | | 0,11 | 0,1 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,90 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 19,31 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,03 | |  | С, мг | 4,40 | |  | | Mg, мг | 18,73 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,07 | |  | А, рет.экв | 10,00 | |  | | Р, мг | 53,96 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 81,20 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 12,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан зеленью.  Консистенция: сочная, плотная.  Цвет: свойственный продуктам в составе.  Запах: свойственный продуктам в составе. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ПОМИДОРАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **25** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных** **образовательных организациях. Сборник технических нормативов /**  **Под редакцией Могильного М. П.-М.:ДеЛи плюс, 2016, 640.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 96,92 | | | 63 | | 9,69 | 6,3 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 105 | | | 63 | | 10,5 | 6,3 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 78,75 | | | 63 | | 7,88 | 6,3 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 84 | | | 63 | | 8,4 | 6,3 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 90 | | | 63 | | 9 | 6,3 | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 40,1 | | | 34 | | 4,01 | 3,4 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,58 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 9,95 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,16 | |  | С, мг | 8,44 | |  | | Mg, мг | 19,16 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 11,21 | |  | А, рет.экв | 50,00 | |  | | Р, мг | 40,94 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 98,57 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,88 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 45,64 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель отваривают, охлаждают, очищают и нарезают мелкими ломтиками. Помидоры нарезают мелкими ломтиками, Картофель соединяют с помидорами, перемешивают, заправляют маслом растительным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: картофель и помидоры нарезаны мелкими ломтиками, сохранили форму. Салат уложен горкой, сверху посыпан зеленью укропа.  Консистенция: отварного картофеля - мягкая, овощей - упругая, сочная.  Цвет: свойственный входящим в состав овощам.  Вкус: вареного картофеля, помидоров, зелени укропа.  Запах: свойственный входящим в состав продуктам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **12** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных** **образовательных организациях. Сборник технических нормативов /**  **Под редакцией Могильного М. П.-М.:ДеЛи плюс, 2016, 640.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 134,29 | | | 94 | | 13,43 | 9,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,82 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 16,96 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,03 | |  | С, мг | 3,76 | |  | | Mg, мг | 17,77 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,87 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 52,54 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 87,81 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,59 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 23,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кукуруза сохранила форму.  Консистенция: сочная, плотная.  Цвет, вкус и запах: свойственные консервированной кукурузе, умеренно сладкие. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **15** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных** **образовательных организациях. Сборник технических нормативов /**  **Под редакцией Могильного М. П.-М.:ДеЛи плюс, 2016, 640.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 56,6 | | | 48 | | 5,66 | 4,8 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 36,8 | | | 35 | | 3,68 | 3,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 14,3 | | | 12 | | 1,43 | 1,2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,94 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 16,65 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,97 | |  | С, мг | 6,68 | |  | | Mg, мг | 14,56 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,57 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 30,83 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 73,01 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,86 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 20,95 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные свежие томаты и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук заправляют растительным маслом и перемешивают, добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, заправлены растительным маслом.  Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная.  Цвет: помидоров - красный, розовый, желтый; огурцов очищенных - белый.  Вкус: продуктов в составе, умеренно соленый.  Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **14** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных** **образовательных организациях. Сборник технических нормативов /**  **Под редакцией Могильного М. П.-М.:ДеЛи плюс, 2016, 640.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 85 | | | 72 | | 8,5 | 7,2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 28,8 | | | 24,2 | | 2,88 | 2,42 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,10 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 15,82 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,00 | |  | С, мг | 8,17 | |  | | Mg, мг | 16,01 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 4,58 | |  | А, рет.экв | 50,00 | |  | | Р, мг | 29,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 78,70 | |  | Д, мкг | 1,60 | |  | | Fе, мг | 0,87 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 25,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью и раскладывают на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, аккуратно нарезаны.  Консистенция: помидоров - упругая, сочная.  Цвет: помидоров - красный, розовый или желтый (в зависимости от вида).  Вкус: умеренно соленый.  Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **52** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 126,67 | | | 95 | | 12,67 | 9,5 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 118,75 | | | 95 | | 11,88 | 9,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,39 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 31,64 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,91 | |  | С, мг | 3,80 | |  | | Mg, мг | 18,81 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,11 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 36,88 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 91,02 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 27,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную свеклу отваривают, очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: темно-малиновый.  Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле.  Запах: свеклы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **20** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных** **образовательных организациях. Сборник технических нормативов /**  **Под редакцией Могильного М. П.-М.:ДеЛи плюс, 2016, 640.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 89 | | | 89 | | 8,9 | 8,9 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 18,8 | | | 15,8 | | 1,88 | 1,58 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,90 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 22,83 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,97 | |  | С, мг | 2,41 | |  | | Mg, мг | 13,20 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 2,72 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 27,55 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 61,11 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 15,31 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные огурцы нарезают ломтиками и припускают, добавляют мелко шинкованный бланшированный репчатый лук, перемешивают и заправляют растительным маслом. Выход порции определяются возрастной группой. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.  Консистенция: хрустящая, сочная.  Цвет: свойственный овощам.  Вкус: соленых огурцов, лука, растительного масла.  Запах: продуктов, входящих в блюдо. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 16** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ЛЕТНИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **16** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных** **образовательных организациях. Сборник технических нормативов /**  **Под редакцией Могильного М. П.-М.:ДеЛи плюс, 2016, 640.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 42,62 | | | 27,7 | | 4,26 | 2,77 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 46,17 | | | 27,7 | | 4,62 | 2,77 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 34,63 | | | 27,7 | | 3,46 | 2,77 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 36,93 | | | 27,7 | | 3,69 | 2,77 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 39,57 | | | 27,7 | | 3,96 | 2,77 | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 35,4 | | | 30 | | 3,54 | 3 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 31,6 | | | 30 | | 3,16 | 3 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,22 | |  | В1, мг | 0,06 | |  | | Са, мг | 15,27 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,07 | |  | С, мг | 6,82 | |  | | Mg, мг | 16,17 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,02 | |  | А, рет.экв | 40,00 | |  | | Р, мг | 38,13 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 79,32 | |  | Д, мкг | 1,50 | |  | | Fе, мг | 0,88 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,04 | |  | | К, мг | 30,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы свежие очищают. Картофель очищают, моют и отваривают. Подготовленные овощи нарезают: картофель, огурцы, помидоры и репчатый лук нарезают мелкими ломтиками. Перед отпуском салат перемешивают, солят, поливают растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны, уложены горкой.  Консистенция: овощей - плотная, картофеля - мягкая.  Цвет, вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 136** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Наименование изделия: | | | **СВЕКОЛЬНИК** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **136** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 85,33 | | | 64 | | 8,53 | 6,4 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 80 | | | 64 | | 8 | 6,4 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 13,4 | | | 11,3 | | 1,34 | 1,13 | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 66,15 | | | 43 | | 6,62 | 4,3 | | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 71,67 | | | 43 | | 7,17 | 4,3 | | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 53,75 | | | 43 | | 5,38 | 4,3 | | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 57,33 | | | 43 | | 5,73 | 4,3 | | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 61,43 | | | 43 | | 6,14 | 4,3 | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 3,3 | | | 3,3 | | 0,33 | 0,33 | | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **200** | |  | **20** | | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 23 | | | 19,4 | | 2,3 | 1,94 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 225 | | | 225 | | 22,5 | 22,5 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,9 | | | 1,6 | | 0,19 | 0,16 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 2,13 | | | 1,6 | | 0,213 | 0,16 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | |  |
| Белки, г | | | | 4,74 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 51,17 | |  |  |  |  | |  |
| Жиры, г | | | | 5,27 | |  | С, мг | 7,08 | |  | | Mg, мг | 14,30 | |  |  |  |  | |  |
| Углеводы, г | | | | 16,92 | |  | А, рет.экв | 60,00 | |  | | Р, мг | 92,80 | |  |  |  |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 134,10 | |  | Д, мкг | 0,20 | |  | | Fе, мг | 1,97 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,10 | |  | | К, мг | 56,13 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,40 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый - полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона или воды. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованное томатное пюре и варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист.  Бульон мясной детский  Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Температура подачи: не ниже 75 С.  Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| На поверхности свекольника блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев и лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СНЕЖОК** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 206,19 | | | 200 | | 20,62 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,24 | |  | В1, мг | 0,04 | |  | | Са, мг | 205,70 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,85 | |  | С, мг | 0,72 | |  | | Mg, мг | 24,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 20,95 | |  | А, рет.экв | 26,40 | |  | | Р, мг | 150,40 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 153,26 | |  | Д, мкг | 0,06 | |  | | Fе, мг | 0,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,18 | |  | | К, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.  Консистенция: жидкая, сметанообразная.  Цвет: от белого до светло-кремового.  Вкус: молочно-кислый.  Запах: кисломолочных продуктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 537** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОК ФРУКТОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **537** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОК ЯБЛОЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| ИЛИ СОК ВИШНЕВЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| ИЛИ СОК ПЕРСИКОВЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| ИЛИ СОК МУЛЬТИФРУКТ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| ИЛИ СОК ВИНОГРАДНЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,74 | |  | В1, мг | 0,02 | |  | | Са, мг | 17,64 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,19 | |  | С, мг | 2,78 | |  | | Mg, мг | 11,16 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 24,75 | |  | А, рет.экв | 24,00 | |  | | Р, мг | 18,72 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 103,70 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,83 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 68,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствуют виду сока, без порочащих признаков. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 243** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **243** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ | | | | | | | | | | | 100,5 | | | 100 | | 10,05 | 10 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,70 | |  | В1, мг | 0,14 | |  | | Са, мг | 32,01 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,19 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 18,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 0,43 | |  | А, рет.экв | 20,00 | |  | | Р, мг | 143,86 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 145,20 | |  | Д, мкг | 0,08 | |  | | Fе, мг | 0,63 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,14 | |  | | К, мг | 60,75 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| С колбасных изделий снимают искусственную оболочку (оболочку натуральную не удаляют), опускают в кипящую воду и варят сосиски не менее 3-5 минут. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид - целые, свежесваренные сосиски выложены на тарелку. Вкус и запах - свойственные свежесваренным изделиям; вкус мясной, в меру соленый Цвет - светло-розовый. Консистенция - упругая, плотная, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ГОРОХОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **102** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 76,92 | | | 50 | | 7,69 | 5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 83,33 | | | 50 | | 8,33 | 5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 62,5 | | | 50 | | 6,25 | 5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 66,67 | | | 50 | | 6,67 | 5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 71,43 | | | 50 | | 7,14 | 5 | | |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 20,1 | | | 20 | | 2,01 | 2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 3,3 | | | 2,5 | | 0,33 | 0,25 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **175** | |  | **17,5** | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИЯ | | | | | | | | | | | 20,1 | | | 17 | | 2,01 | 1,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 196,9 | | | 196,9 | | 19,69 | 19,69 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,4 | | 0,17 | 0,14 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,87 | | | 1,4 | | 0,187 | 0,14 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,85 | |  | В1, мг | 0,20 | |  | | Са, мг | 44,13 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,04 | |  | С, мг | 5,04 | |  | | Mg, мг | 17,07 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,16 | |  | А, рет.экв | 220,00 | |  | | Р, мг | 46,63 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 132,40 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,85 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 37,64 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель нарезают крупным кубиком, морковь и петрушку - мелким кубиком, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду или бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.  Бульон мясной детский  Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками; горох (кроме лущеного) - в виде целых неразваренных зерен.  Консистенция: картофель - мягкий, горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового.  Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.  Запах: гороха, пассерованных кореньев и лука. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **99** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | | 20 | | 2,5 | 2 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 76,92 | | | 50 | | 7,69 | 5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 83,33 | | | 50 | | 8,33 | 5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 62,5 | | | 50 | | 6,25 | 5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 66,67 | | | 50 | | 6,67 | 5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 71,43 | | | 50 | | 7,14 | 5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 11,5 | | | 7,5 | | 1,15 | 0,75 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **187,5** | |  | **18,75** | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 20,7 | | | 18,2 | | 2,07 | 1,82 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 206,2 | | | 206,2 | | 20,62 | 20,62 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,5 | | 0,18 | 0,15 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 2 | | | 1,5 | | 0,2 | 0,15 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,14 | |  | В1, мг | 0,10 | |  | | Са, мг | 37,85 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 7,93 | |  | С, мг | 8,59 | |  | | Mg, мг | 25,42 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 10,99 | |  | А, рет.экв | 23,00 | |  | | Р, мг | 76,06 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 135,90 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,33 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 | |  | | К, мг | 31,66 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, нарезанные стручки фасоли, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.  Бульон мясной детский  Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: в жидкой части супа капуста, коренья нарезаны соломкой, картофель - дольками.  Консистенция: овощи мягкие, но не переварены. Соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.  Запах: пассерованных кореньев. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **108** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 76,92 | | | 50 | | 7,69 | 5 | | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 83,33 | | | 50 | | 8,33 | 5 | | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 62,5 | | | 50 | | 6,25 | 5 | | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 66,67 | | | 50 | | 6,67 | 5 | | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 71,43 | | | 50 | | 7,14 | 5 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | | |
| **КЛЕЦКИ** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | **5** | | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 15,4 | | | 15,4 | | 1,54 | 1,54 | | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,11 шт. | | | 4,4 | | 11 шт. | 9,565 | | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 24,2 | | | 24,2 | | 2,42 | 2,42 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | | |
| **БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **187,5** | |  | **18,75** | | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 40,8 | | | 28,1 | | 4,08 | 2,81 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 203,7 | | | 203,7 | | 20,37 | 20,37 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,5 | | 0,18 | 0,15 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 2 | | | 1,5 | | 0,2 | 0,15 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | | |
| **Выход: 250/50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | |  |
| Белки, г | | | | 3,68 | |  | В1, мг | 0,10 | |  | | Са, мг | 59,40 | |  |  |  |  | |  |
| Жиры, г | | | | 6,61 | |  | С, мг | 5,02 | |  | | Mg, мг | 25,95 | |  |  |  |  | |  |
| Углеводы, г | | | | 10,77 | |  | А, рет.экв | 110,00 | |  | | Р, мг | 58,03 | |  |  |  |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 117,30 | |  | Д, мкг | 0,70 | |  | | Fе, мг | 0,26 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,22 | |  | | К, мг | 42,60 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,70 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиком, доводят до кипения, добавляют пассерованный лук и морковь и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.  Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.  Клецки  В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку изаваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 С, добавляют в три- четыре приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.  Бульон из птицы детский  Для приготовления бульона используют птицу тушкой или мясо филе. Мясо перед варкой промывают.  Тушку курицы нарезают на две или четыре части. Филе нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.  Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы.  За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.  Отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.  Консистенция: картофель и овощи мягкие; клецки упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.  Запах: пассерованных овощей и картофеля. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **103** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 115,38 | | | 75 | | 11,54 | 7,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 125 | | | 75 | | 12,5 | 7,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 93,75 | | | 75 | | 9,38 | 7,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 100 | | | 75 | | 10 | 7,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 107,14 | | | 75 | | 10,71 | 7,5 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| **БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **175** | |  | **17,5** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 39,3 | | | 27,5 | | 3,93 | 2,75 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 196,9 | | | 196,9 | | 19,69 | 19,69 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,4 | | 0,17 | 0,14 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,87 | | | 1,4 | | 0,187 | 0,14 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,70 | |  | В1, мг | 0,13 | |  | | Са, мг | 33,44 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,79 | |  | С, мг | 6,89 | |  | | Mg, мг | 18,82 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 20,38 | |  | А, рет.экв | 90,00 | |  | | Р, мг | 50,41 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 156,40 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,08 | |  | | К, мг | 35,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.  В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.  Бульон из птицы детский  Для приготовления бульона используют птицу тушкой или мясо филе. Мясо перед варкой промывают.  Тушку курицы нарезают на две или четыре части. Филе нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.  Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы.  За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.  Отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: в жидкой части супа овощи и макаронные изделия сохранили форму.  Консистенция: картофель и овощи набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.  Запах: пассерованных овощей и макаронных изделий. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **104** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 153,85 | | | 100 | | 15,39 | 10 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 166,67 | | | 100 | | 16,67 | 10 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 125 | | | 100 | | 12,5 | 10 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 133,33 | | | 100 | | 13,33 | 10 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 142,86 | | | 100 | | 14,29 | 10 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 175 | | | 175 | | 17,5 | 17,5 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ** | | | | | | | | | | |  | | | **35** | |  | **3,5** | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 53,2 | | | 39,9 | | 5,32 | 3,99 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,07 шт. | | | 2,8 | | 7 шт. | 6,087 | | |
| **Выход: 250/35** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,90 | |  | В1, мг | 0,12 | |  | | Са, мг | 29,48 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,36 | |  | С, мг | 9,00 | |  | | Mg, мг | 15,81 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,87 | |  | А, рет.экв | 220,00 | |  | | Р, мг | 30,68 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 143,30 | |  | Д, мкг | 0,60 | |  | | Fе, мг | 0,19 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,12 | |  | | К, мг | 62,91 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.  Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.  Фрикадельки мясные  Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в бульоне до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.  Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные. Соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.  Запах: мяса, пассерованных овощей и картофеля. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **106** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 175,85 | | | 114,3 | | 17,59 | 11,43 | | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 190,5 | | | 114,3 | | 19,05 | 11,43 | | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 142,88 | | | 114,3 | | 14,29 | 11,43 | | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 152,4 | | | 114,3 | | 15,24 | 11,43 | | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 163,29 | | | 114,3 | | 16,33 | 11,43 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 15,2 | | | 11,4 | | 1,52 | 1,14 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 14,25 | | | 11,4 | | 1,43 | 1,14 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 13,6 | | | 11,4 | | 1,36 | 1,14 | | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,9 | | | 2,9 | | 0,29 | 0,29 | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,9 | | | 2,9 | | 0,29 | 0,29 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | 20 | | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | | |
| **ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ** | | | | | | | | | | |  | | | **15** | |  | **1,5** | | | |
| МИНТАЙ ПОТРОШЕНЫЙ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 24,4 | | | 14,7 | | 2,44 | 1,47 | | | |
| ИЛИ ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 17,9 | | | 14,7 | | 1,79 | 1,47 | | | |
| ИЛИ КЕТА ПОТРОШЕННАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 22,2 | | | 14,7 | | 2,22 | 1,47 | | | |
| ИЛИ ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ БЕЗ ГОЛОВЫ | | | | | | | | | | | 20,4 | | | 14,7 | | 2,04 | 1,47 | | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,02 шт. | | | 0,8 | | 2 шт. | 1,739 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 3,7 | | | 3,2 | | 0,37 | 0,32 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | | |
| **Выход: 250/15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | |  |
| Белки, г | | | | 4,04 | |  | В1, мг | 0,13 | |  | | Са, мг | 33,95 | |  |  |  |  | |  |
| Жиры, г | | | | 3,52 | |  | С, мг | 10,29 | |  | | Mg, мг | 19,79 | |  |  |  |  | |  |
| Углеводы, г | | | | 20,33 | |  | А, рет.экв | 80,00 | |  | | Р, мг | 76,19 | |  |  |  |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 129,20 | |  | Д, мкг | 1,20 | |  | | Fе, мг | 1,44 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,08 | |  | | К, мг | 58,72 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,40 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре и соль.  Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.  Фрикадельки рыбные  Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленный лук, яйца, соль, воду и все тщательно перемешивают. Сформованные шарики припускают в бульоне до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.  Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: свойственный картофельному супу, умеренно соленый.  Запах: рыбных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **98** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 37,5 | | | 30 | | 3,75 | 3 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 38,46 | | | 25 | | 3,85 | 2,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 41,67 | | | 25 | | 4,17 | 2,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 31,25 | | | 25 | | 3,13 | 2,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 33,33 | | | 25 | | 3,33 | 2,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 35,71 | | | 25 | | 3,57 | 2,5 | | |
| КРУПА ПЕРЛОВАЯ | | | | | | | | | | | 10,1 | | | 10 | | 1,01 | 1 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 10,1 | | | 10 | | 1,01 | 1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **212,5** | |  | **21,25** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 48,5 | | | 34,2 | | 4,85 | 3,42 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 243,9 | | | 243,9 | | 24,39 | 24,39 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 2 | | | 1,7 | | 0,2 | 0,17 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 2,3 | | | 1,7 | | 0,23 | 0,17 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,84 | |  | В1, мг | 0,09 | |  | | Са, мг | 48,19 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 7,21 | |  | С, мг | 8,35 | |  | | Mg, мг | 11,03 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 20,73 | |  | А, рет.экв | 250,00 | |  | | Р, мг | 127,04 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 171,20 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,53 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 | |  | | К, мг | 34,63 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу промывают сначала в теплой воде, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до полуготовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут пассерованные овощи.  Бульон из птицы детский  Для приготовления бульона используют птицу тушкой или мясо филе. Мясо перед варкой промывают.  Тушку курицы нарезают на две или четыре части. Филе нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.  Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы.  За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.  Отварное мясо птицы отделяют от кожи и нарезают кусочками. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форма.  Консистенция: картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.  Запах: пассерованных овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **219** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технеических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 220 | | | 220 | | 22 | 22 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ | | | | | | | | | | | 30,8 | | | 30,8 | | 3,08 | 3,08 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,22 шт. | | | 8,8 | | 22 шт. | 0,88 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 13,2 | | | 13,2 | | 1,32 | 1,32 | | |
| **Выход: 220** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 16,40 | |  | В1, мг | 0,07 | |  | | Са, мг | 311,04 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 17,58 | |  | С, мг | 0,44 | |  | | Mg, мг | 41,43 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 39,47 | |  | А, рет.экв | 165,00 | |  | | Р, мг | 292,64 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 381,70 | |  | Д, мкг | 1,98 | |  | | Fе, мг | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,45 | |  | | К, мг | 71,72 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно обжарены.  Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.  Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.  Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.  Запах: запеченного творога. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 113,64 | | | 100 | | 11,36 | 10 | | |
| ИЛИ ГРУША | | | | | | | | | | | 111,11 | | | 100 | | 11,11 | 10 | | |
| ИЛИ МАНДАРИН | | | | | | | | | | | 135,14 | | | 100 | | 13,51 | 10 | | |
| ИЛИ АПЕЛЬСИН | | | | | | | | | | | 149,25 | | | 100 | | 14,93 | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,61 | |  | В1, мг | 0,03 | |  | | Са, мг | 23,40 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,27 | |  | С, мг | 11,30 | |  | | Mg, мг | 9,90 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,66 | |  | А, рет.экв | 7,50 | |  | | Р, мг | 15,08 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 39,50 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 196,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку.  Консистенция, цвет, вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 114** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **114** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных** **изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных** **учреждений. Составители: Перевалов А.Я., Кашина Е.В., Коровка** **Л.С., Лир Д.Н., Тапешкина Н.В. - под редакцией профессора А.Я.** **Перевалова.- "Полиграфкомплект"-2013** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 70 | | | 70 | | 7 | 7 | | |
| **Выход: 70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,18 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 14,49 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,42 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 20,79 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 34,08 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 52,92 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 160,80 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 1,26 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 90,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **115** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений / Под ред. профессора А.Я.** **Перевалова. 2013 - 576 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 60 | | | 60 | | 6 | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,80 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 10,80 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,40 | |  | С, мг | 0,00 | |  | | Mg, мг | 11,44 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,60 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 72,16 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 2,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | | К, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЧАЙ С ЛИМОНОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **377** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ЧАЙ-ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | **5** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 54 | | | 54 | | 5,4 | 5,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | 11,67 | | | 7 | | 1,17 | 0,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 150 | | | 150 | | 15 | 15 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,45 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | | Са, мг | 19,88 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,01 | |  | С, мг | 1,20 | |  | | Mg, мг | 10,52 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 10,69 | |  | А, рет.экв | 0,00 | |  | | Р, мг | 16,22 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 45,82 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | | К, мг | 61,92 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.  Чай-заварка  Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипяток. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.  Консистенция: жидкая.  Цвет: золотисто-коричневый.  Вкус: сладкий, с привкусом лимона.  Запах: свойственный чаю с лимоном. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88** | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| Наименование изделия: | | | **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **88** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.** **Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 628 с.** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 62,5 | | | 50 | | 6,25 | 5 | | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 46,15 | | | 30 | | 4,62 | 3 | | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 50 | | | 30 | | 5 | 3 | | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 37,5 | | | 30 | | 3,75 | 3 | | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 40 | | | 30 | | 4 | 3 | | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 42,86 | | | 30 | | 4,29 | 3 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 10 | | 1,33 | 1 | | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1 | | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 3,4 | | | 2,5 | | 0,34 | 0,25 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | | 10 | | 1,19 | 1 | | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **200** | |  | **20** | | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 23 | | | 19,4 | | 2,3 | 1,94 | | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 225 | | | 225 | | 22,5 | 22,5 | | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,9 | | | 1,6 | | 0,19 | 0,16 | | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 2,13 | | | 1,6 | | 0,213 | 0,16 | | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | |  |
| Белки, г | | | | 4,39 | |  | В1, мг | 0,08 | |  | | Са, мг | 50,52 | |  |  |  |  | |  |
| Жиры, г | | | | 5,08 | |  | С, мг | 12,70 | |  | | Mg, мг | 19,15 | |  |  |  |  | |  |
| Углеводы, г | | | | 19,26 | |  | А, рет.экв | 40,00 | |  | | Р, мг | 74,99 | |  |  |  |  | |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 140,30 | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | | Fе, мг | 0,74 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 | |  | | К, мг | 39,50 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | I, мг | 0,02 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | F, мг | 0,40 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | | Se, мг | 0,00 | |  |  |  |  | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.  В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре.  Бульон мясной детский  Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.  Температура подачи: не ниже 75 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.  Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.  Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.  Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.  Запах: пассерованных овощей, капусты. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

.