

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
К ПРИМЕРНОМУ ЦИКЛИЧНОМУ МЕНЮ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 7 ЛЕТ И СТАРШЕ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЛАГЕРЬ
«БРИГАНТИНА»
(КРАСНОЯРСКИЙ КРАЙ, Г. ШАРЫПОВО, УЛ. ГОРЬКОГО, 20)**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая

Номер рецептуры: 109

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	29	29	29	29
Молоко	151	151	151	151
Вода	20	20	20	20
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,91	10,2	29,47	243	1,96

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,91	10,2	29,47	243	1,96

Технология приготовления

Подготовленные хлопья 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 сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный данному виду крупы и молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

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

Номер рецептуры: 390,391,392

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/
Под ред. М. П. Могильного. - М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тесто для пельменей				
Мука пшеничная	58	58	73	73
Яйца	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
Вода	22	22	28	28
Пельмени мясные				
Тесто для пельменей		85		106
Говядина 1 категории бескостная	88	80	110	100
Или говядина на кости	109	80	136	100
Лук репчатый	10	8	12	10
Сахар	0,09	0,09	0,11	0,11
Вода	18	18	23	23
Масса фарша		104		130
Яйцо для смазки	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5
Пельмени (полуфабрикат собственного производства)		185		231
Масса вареных пельменей		200		250
Масло сливочное	5	5	6	6

Выход с маслом сливочным		200/5		250/6
-----------------------------	--	-------	--	-------

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
15,00	16,10	37,69	355,66	0,32

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
19,00	20,02	47,44	445,94	0,40

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Подготовленные пельмени отпускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л. воды и 20 г. соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями и дуршлагом и порционируют.

Для приготовления теста для пельменей: муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35° С воду, яйца, соль и замешивают до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 минут для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

Для приготовления фарша: котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар и холодную воду, затем все тщательно перемешивают.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Край раскатанного пласта толщиной шириной 5-6 см смазывают яйцами.

На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядом рядами шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем края

смазанной полосы теста приподнимают, накрывают фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 12-13 г. оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки.

Подают пельмени с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма пельменей сохранена, политы растопленным сливочным малом.

Консистенция: пельменей мягкая.

Цвет: пельменей - белый, на разрезе (мяса) - серый.

Вкус: солоноватый.

Запах: мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной с овощами

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	52	52	62	62
Вода	312	312	372	372
Масло сливочное	6	6	7	7
Выход		125		150
Морковь с 1 января до 31 августа	28	21	35	26
Лук репчатый	12	10	14	12
Масло сливочное для пассерования	2	2	3	3
Масса пассерованных овощей		25		30
Выход		150		180

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,61	6,17	27,93	204	2,05

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,32	7,4	33,39	244,2	2,46

Технология приготовления

Рис перебирают, промывают многократно в теплой воде. Подготовленную крупу всыпают в кипящую воду (6 л воды, 40 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь, без последующей промывки. Заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения, добавляют пассерованные овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара).

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с овощами.

Запах: отварного риса с овощами.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо отварное

Номер рецептуры: 300

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца (в шт.)	1 шт.	40	1 шт.	40
Выход		40		40

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,70	4,05	0,27	56,70	0,00

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,70	4,05	0,27	56,70	0,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для

облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Температура подачи не ниже +15°C.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, запеченная под молочным соусом

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Терпуг неразделанный	238	109	317	145
Или минтай без головы порошенный	167	109	223	145
Или хек без головы потрошенный	153	109	204	145
Или горбуша потрошенная с головой	162	109	216	145
Масса припущенной рыбы		90		120
Масло сливочное	9	9	12	12
Соус молочный для запекания		19		25
Молоко	19	19	25	25
Мука пшеничная	1,5	1,5	2	2
Масло сливочное	1,5	1,5	2	2
Масса полуфабриката		109		145
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
11,00	2,11	1,72	69,87	0,16

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
13,00	2,81	2,29	86,45	0,21

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе без кожи и костей, укладывают на смазанное дно сотейника, добавляют соль, подливают (1/3 высоты) немного горячего бульона, плотно закрывают крышкой, доводят до кипения и припускают при слабом кипении 15 минут. На сковороду наливают 1/5 часть соуса, укладывают припущенную рыбу, заливают соусом, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 250° С в течение 15 минут.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом, в котором она тушилась.

Соус молочный для запекания: горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют солью и еще раз доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки рыбы под молочным соусом.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом молочного соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу овощное

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель с 1 марта до 31 августа	150	90	150	90
Капуста белокочанная	23	18	23	18
Морковь с 1 января до 31 августа	53	40	53	40
Томатная паста	3	3	3	3
Лук репчатый	21	18	21	18
Масло растительное	3	3	3	3
Масло сливочное	3	3	3	3
Мука пшеничная	1,3	1,3	1,3	1,3
Масса гарнира и соуса		180		180

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
2,99	6,28	17,33	146,70	11,82

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
2,99	6,28	17,33	146,70	11,82

Технология приготовления

Картофель нарезают брусочками или кубиками и тушат. Через 10-15 минут добавляют капусту нашинкованную. Делают соус: пассеруют муку, добавляют морковь, томатную пасту и лук репчатый, готовые овощи добавляют в тушеный картофель за 10-15 минут до готовности.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи уложены на тарелочку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный овощам.

Запах: свойственный овощам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из шиповника

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Шиповник (целые плоды)	14	14	19	19
Сахар	9	9	10	10
Вода	216	216	236	236
Выход		180		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,22	0,09	11,31	47,95	91,00

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,30	0,13	13,34	57,04	123,50

Технология приготовления

Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: шиповника, сладковатый.

Запах: шиповника.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, тушенная в сметанном соусе

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Терпуг неразделанный	198	92	264	122
Или минтай без головы порошенный	1140	92	186	122
Или хек без головы потрошенный	129	92	172	122
Или горбуша потрошенная с головой	137	92	182	122
Вода или бульон	27	27	36	36
Морковь с 1 января до 31 августа	43	32	56	42
Лук репчатый	14	12	19	16
Томатная паста	5	5	6	6
Масло сливочное	8	8	10	10
Масса тушеной рыбы		75		100
Соус сметанный		26		34
Сметана	8	8	11	11
Мука пшеничная	0,5	0,5	0,7	0,7
Вода или отвар	10	10	13	13
Масса белого соуса		17		22
Масло сливочное	0,5	0,5	0,7	0,7
Выход соуса		16,5		22
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,40	7,96	4,01	125,28	2,99

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
13,00	10,61	5,35	168,89	3,99

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе без кожи и костей, укладывают в лоток или противень, смазанный маслом сливочным, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон или воду на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 мин, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный. Рыбу заливают соусом сметанным, тушат 10 минут.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом, в котором она тушилась.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит соусом, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый,

Вкус: рыбы в сочетании с соусом, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из ягод свежих

Номер рецептуры: 350

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Клюква свежая	19	18	21	20
Или брусника	18,2	18	20,2	20
Или смородина черная	18,4	18	20,4	20
Или свежемороженая ягода в ассортименте	18,2	18	20,2	20
Вода	175	175	191	191
Сахар	9	9	10	10
Крахмал картофельный	10,5	10,5	14	14
Выход		180		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,09	0,03	16,25	65,67	1,08

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,11	0,04	19,72	79,62	1,20

Технология приготовления

Свежую ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоду протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), 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 кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствующей ягоды.

Вкус: соответствующей ягоды.

Запах: соответствующей ягоды.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 241

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель с 1 марта до 31 августа	264	158	264	158
Молоко	25	25	25	25
Масса кипяченого молока		24		24
Масло сливочное	7	7	7	7
Выход		180		180

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,69	8,72	21,69	191,7	21,54

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,69	8,72	21,69	191,7	21,54

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре используется овощепротирочная машина.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Готовый вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машин. Температура картофеля должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Пюре доводят до температуры 100° С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: 508

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао - порошок	2,5	2,5	3	3
Молоко	45	45	130	130
Вода	146	146	162	162
Сахар	9	9	10	10
Выход		180		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,79	1,32	10,37	60,56	0,23

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,00	3,26	15,04	101,50	0,68

Технология приготовления

Какао – порошок перемешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао и молоку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1,2

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон	25	25	40	40
Масло сливочное	6	6	8	8
Выход		25/6		40/8

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
1,95	4,49	12,38	98	0

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
2,50	5,50	18,00	131,50	0,00

Технология приготовления

Кусочки батона намазывают маслом сливочным непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: батона – белый, масла сливочного – желтый.

Вкус: батона в сочетании со сливочным маслом.

Запах: в сочетании со сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные соленые

Номер рецептуры: 107

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, г
Помидоры соленые	109*/64	60	182*/107	100
Огурцы соленые	109*/63	60	182*/105	100
Выход		60		100

*брутто сырье с рассолом

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,48	0,06	1,02	7,80	3,00

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	0,10	1,70	13,00	5,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи промывают, удаляют место прикрепления плодоножки, огурцы нарезают ломтиками.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками, помидоры подаются порционно.

Консистенция: огурцы-упругие, хрустящие; помидоры-мягкие.

Цвет: зеленый - огурцов, красный - помидоров.

Вкус: солоноватый, помидоров или огурцов.

Запах: соленый помидоров или огурцов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу овощное с птицей

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыплята 1 категории потрошенные	66	57	66	57
Масло растительное	2	2	2	2
Масса тушеной птицы		40		40
Картофель с 1 марта до 31 августа	209	125	209	125
Морковь с 1 января до 31 августа	43	32	43	32
Капуста белокочанная	31	25	31	25
Томатная паста	3	3	3	3
Лук репчатый	23	19	23	19
Масло сливочное	8	8	8	8
Мука пшеничная	2	2	2	2
Масса гарнира и соуса		240		240
Выход		280		280

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	17,41	24,45	294,49	16,89

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	17,41	24,45	294,49	16,89

Технология приготовления

Курицу отваривают, порционируют. Отварные тушки птицы нарубают на куски добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 мин. Бульон оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, капусту белокочанную свежую, морковь, лук и тушат 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложены на тарелочку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный птицы мясу с привкусом томата и овощей.

Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	198	158	263	210
Масло сливочное	8	8	10	10
Томатная паста	4	4	5	5
Морковь с 1 января до 31 августа	12	9	16	12
Лук репчатый	11	9	14	12
Мука пшеничная	0,8	0,8	1,1	1,1
Сахар	4	4	5,5	5,5
Выход		150		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,00	10,32	13,00	160,88	24,84

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,00	13,76	17,33	217,16	33,12

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное

томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 300, 301

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	2	2
Вода	50	50	50	50
Чай-заварка		50		50
Сахар	9	9	10	10
Вода	141	141	140	140
Выход с сахаром		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,20	0,05	8,21	34,10	0,00

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,40	0,10	9,16	39,15	0,20

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком.

Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80
Молоко	123	123	123	123
Масло омлетной смеси		202		202
Масло сливочное	5	5	5	5
Масса готового омлета		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	15,00	6,04	199,16	0,64

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	15,00	6,04	199,16	0,64

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке:

I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе

кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретый противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают омлет на порции, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4+-2°C.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пористая, поверхность слегка зарумянена.

Цвет: желтый.

Вкус: входящих компонентов.

Запах: входящих компонентов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица (филе), тушенная сметанном соусе

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе куриное	63	62	84	83
Масса отварного филе		45		60
Соус сметанный		45		60
Сметана	12	12	16	16
Мука пшеничная	4	4	5	5
Вода или отвар	33	33	44	44
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,5	8,9	3,0	113	0,04

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,00	11,87	4,00	150,67	0,05

Технология приготовления

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные куски, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус отпускают с припущенным филе, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении. Отпускают с соусом, в котором тушились.

Соус сметанный. Просеянную муку подсушивают до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-

70° С. вливают ¼ 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 снова доводят до кипения

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки птицы в сметанном соусе.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: белый.

Вкус и запах: тушеной птицы в соусе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 19

Наименование изделия: Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры:39

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель с 1 марта до 31 августа	144	86	144	86
Морковь с 1 января до 31 августа	12	9	12	9
Лук репчатый	5	4	5	4
Масло растительное	5	5	5	5
Бульон или вода	151	151	151	151
Выход		215		215
Фрикадельки мясные готовые (промышленного производства)		35		35
Фарш для фрикаделек:				
Говядина 1 категории бескостная	46	40	46	40
Лук репчатый	5	4	5	4
Молоко	4	4	4	4
Яйца	1/16 шт.	2,5	1/16 шт.	2,5
Масса полуфабриката		18		18
Выход фрикаделек		35		35
Выход супа с мясными		215/35		215/35

фрикадельками				
---------------	--	--	--	--

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,50	8,15	14,49	193,25	10,53

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,50	8,15	14,49	193,25	10,53

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 мин до окончания варки добавляют 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 томатной пасты.

Для приготовления фрикаделек:

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с бланшированным нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). 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: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 20

Наименование изделия: Нарезка из свежих помидоров

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /

Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	102	100	122	120
Выход		100		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,10	0,2	3,8	23	25

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,32	0,24	4,56	27,60	30,00

Технология приготовления

Овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

У помидоров отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: свежих помидоров.

Запах: помидоров свежих.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые

Номер рецептуры: 178

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	40	36	53	48
Крупа рисовая	5	5	6	6
Масса отварного риса		13		17
Лук репчатый	6	5	8	7
Масло сливочное	3	3	4	4
Масса пассерованного лука		3		4
Капуста белокочанная	68	54	90	72
Масса отварной капусты		50		67
Масса полуфабриката		102		136
Масса готовых голубцов		90		120
Масло растительное	4	4	5	5
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,41	4,82	5,38	102,60	11,21

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,88	6,42	7,18	136,80	14,94

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием рис промывают проточной водой.

Варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Массу хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 С.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе-светло-серый.

Вкус: в меру соленые, мяса и капусты.

Запах: мяса и капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 22

Наименование изделия: Суп с рыбой

Номер рецептуры:165

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон рыбный				
Терпуг неразделанный	117	54	117	54
Или минтай без головы порошенный	82	54	82	54
Или хек без головы потрошенный	76	54	76	54
Или горбуша потрошенная с головой	80	54	80	54
Масса отварной рыбы		44		44
Картофель с 1 марта до 31 августа	189	113	189	113
Морковь с 1 января до 31 августа	13,3	10	13,3	10
Лук репчатый	12	10	12	10
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		250		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,00	9,80	6,21	141,01	0,56

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,00	9,80	6,21	141,01	0,56

Технология приготовления

Из рыбных отходов варят бульон, процеживают. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные лук и морковь и кусочки сырой, разделанной на чистое филе рыбы, соль и варят при слабом кипении до готовности

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба мягкая, кусочки, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сложный гарнир (пюре картофельное и овощи свежие порциями)

Номер рецептуры: 241,148

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социально реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, Уральский региональный центр питания, 2021 г, под общ. ред. Перевалова А.Я.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель с 1 марта до 31 августа	220	132	220	132
Молоко	21	21	21	21
Масса кипяченого молока		20		20
Масло сливочное	6	6	6	6
Выход картофельного пюре		150		150
Помидоры или огурцы свежие	31	30	52	50
Выход овощей свежих		30		50
Выход сложного гарнира		180		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,31	4,73	21,14	140,29	12,77

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,45	4,75	21,52	142,49	14,17

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре используется овощепротирочная машина.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Готовый вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машин. Температура картофеля должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Пюре доводят до температуры 100° С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

Овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

У помидоров отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Подают картофельное пюре со свежими овощами.

Температура подачи не ниже 65°С картофельного пюре.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса со свежими овощами.

Консистенция: пышная, густая, однородная-картофельного пюре; мягкая-помидоров; хрустящая-огурцов.

Цвет: белый с кремовым оттенком-картофельного пюре, зеленый-огурцов, красный-помидоров.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный-картофельного пюре. В сочетании со свежими овощами (огурцы, помидоры).

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла. Свежих овощей (огурцы, помидоры).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Горох овощной отварной (кочервированный)

Номер рецептуры: 131

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	154	154	154	154
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		100		100
Выход		100		100

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
2,50	0,20	6,50	37,80	10,00

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
2,50	0,20	6,50	37,80	10,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек консервированный кипятят в собственном соку с момента закипания 5 минут, сливают отвар, охлаждают, и порционируют.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек зеленый уложен на тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый.

Вкус и запах: зеленого горошка.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 283

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Смесь сухофруктов	14	14	19	19
Сахар-песок	9	9	10	10
Вода	201	201	195	195
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,29	0,01	15,69	64,03	0,15

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,39	0,02	19,28	78,85	0,21

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная молочная жидкая

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшенная	39	39	39	39
Молоко	144	144	144	144
Вода	20	20	20	20
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,00	9,47	36,99	261,19	1,87

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,00	9,47	36,99	261,19	1,87

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар, всыпают крупу и варят, периодически помешивая, варят до готовности.

Горячую кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и привкусом сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 3,4

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон	25	25	40	40
Масло сливочное	6	6	8	8
Сыр	16	15	29	28
Выход		25/6/15		40/8/28

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
3,50	8,00	12,38	135,52	0,10

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
4,50	12,00	16,00	210,00	0,20

Технология приготовления

Кусочек батона намазывают маслом сливочным и сверху укладывают кусочек сыра непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15°C.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочек батона, намазанный маслом сливочным с сыром.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: белый.

Вкус и запах: батона в сочетании со сливочным маслом и сыром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ из свежей капусты с картофелем с мясом птицы и со сметаной

Номер рецептуры: 37

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Цыплята 1 категории потрошенные	24	21	24	21
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	4	3
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Свекла с 1 января до 31 августа	49	37	49	37
Капуста свежая	23	18	23	18
Картофель с 1 марта до 31 августа	30	18	30	18
Морковь с 1 января до 31 августа	13,3	10	13,3	10
Лук репчатый	10	8	10	8
Томатная паста	1	1	1	1
Лимонная кислота	1	1	1	1
Масло растительное	5	5	5	5
Сахар	2	2	2	2
Бульон или вода	180	180	180	180
Выход супа		225		225
Птица отварная		15		15
Сметана	10	10	10	10

Выход супа с мясом птицы и со сметаной		225/15/10		225/15/10
--	--	-----------	--	-----------

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,25	11,44	8,93	167	8,61

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,25	11,44	8,93	167	8,61

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 20-60 минут. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 10 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой.

Порционированная птица подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают суп со сметаной и с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус и запах: кисло – сладкий, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофельная запеканка с мясом

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	124	113	124	113
Масса отварного мяса		70		70
Картофель с 1 марта до 31 августа	416	249	416	249
Масса отварного протертого картофеля		233		233
Масло сливочное	14	14	14	14
Яйца	1/6 шт.	7	1/6 шт.	7
Сухари	7	7	7	7
Масса полуфабриката		321		321
Масса запеченного блюда		273		273
Масло сливочное	7	7	7	7
Выход с маслом сливочным		280		280

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	18,21	41,53	370,01	19,92

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	18,21	41,53	370,01	19,92

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Отварную говядину нарезают на порции, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-180° С в течение 8-10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течении 25-30 минут при температуре 250-280° . Готовую запеканку нарезают порционно.

Отпускают готовую запеканку с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки румяная.

Вкус: картофеля в сочетании с мясом.

Запах: картофеля в сочетании с мясом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих яблок и груш

Номер рецептуры: 282

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	23	20	23	20
Груши свежие	22	20	22	20
Сахар	9	9	10	10
Вода	165	165	164	164
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,16	0,13	12,02	50,16	1,80

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,16	0,13	12,93	53,79	1,80

Технология приготовления

Предварительно подготовленные фрукты нарезают дольками. Варят при слабом кипении до готовности.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив фрукты.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий.

Запах: яблок.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	2	2
Вода	50	50	50	50
Чай-заварка		50		50
Сахар	9	9	10	10
Лимон свежий	8	7	8	7
Вода	133	133	132	132
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,26	0,06	8,41	35,16	1,22

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,46	0,11	9,35	40,20	1,32

Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочки лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 154

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	141	140	164	163
Крупа манная	14	14	16	16
Яйца	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6
Сахар	13	13	15	15
Мука пшеничная для панировки	7	7	8	8
Масса полуфабриката		176		204
Масло сливочное	5	5	6	6
Масса готовых сырников		155		180
Молоко сгущенное	20	20	25	25
Выход с молоком сгущенным		155/20		180/25

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
18,00	11,72	40,27	338,56	0,48

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
21,00	13,91	47,43	398,91	0,58

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют крупу манную, яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см. Сырники выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут.

Отпускают сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия кругло – приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно обжарены; политы молоком сгущенным.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 161

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Терпуг неразделанный	157	72	209	96
Или минтай без головы порошенный	110	72	146	96
Или хек без головы потрошенный	102	72	136	96
Или горбуша потрошенная с головой	107	72	143	96
Хлеб пшеничный	17	17	23	23
Молоко	13	13	17	17
Яйца	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7
Сухари	9	9	12	12
Масса полуфабриката		107		143
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
Масса жареных изделий		90		120
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,50	2,14	16,00	121,26	0,21

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,00	2,85	22,00	161,65	0,27

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Изделия запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут. При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой форм, аккуратно уложены, сбоку гарнир и соус.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус и запах: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 34

Наименование изделия: Котлеты, биточки, шницели куриные

Номер рецептуры: 422

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе куриное охлажденное	75	73	100	97
Хлеб пшеничный	16	16	21	21
Молоко	23	23	31	31
Масса полуфабриката		110		147
Масло сливочное	7	7	9	9
Масса готовых изделий		90		120
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (дети с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,00	12,32	8,00	174,88	0,14

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
10,00	16,42	10,66	230,42	0,19

Технология приготовления

Филе куриное промывают проточной водой и укладывают для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Куриное филе пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль и хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, или биточки, или шницели, укладывают на противень, смазанный маслом сливочным. Изделия запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена, без трещин.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет: коричневый, на разрезе-серый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: птицы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная молочная жидкая

Номер рецептуры: 107

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	30	30	30	30
Молоко	151	151	151	151
Вода	20	20	20	20
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом сливочным		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,43	8,70	32,66	241	1,96

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,43	8,70	32,66	241	1,96

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин.

Кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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 сливочным.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком сгущенным
Номер рецептуры: 298

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	2	2
Вода	40	40	40	40
Чай-заварка		40		40
Сгущенное молоко с сахаром	30	30	30	30
Вода	143	143	143	143
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,36	2,60	16,69	99,81	0,40

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
2,56	2,65	16,73	101,22	0,50

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком,

добавляют сгущенное молоко с сахаром, все перемешивают.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю с молоком сгущенным.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Солянка домашняя со сметаной

Номер рецептуры: 157

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапшиной

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	26	24	26	24
Или мясо на кости	33	24	33	24
Масса готовой говядины		15		15
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	25	22	25	22
Или филе куриное охлажденное	22,2	22	22,2	22
Масса готовой курицы		15		15
Лук репчатый	21	18	21	18
Огурцы соленые	25	15	25	15
Картофель				
С 1 марта	63	38	63	38
Томатная паста	3,2	3,2	3,2	3,2
Масло сливочное	4	4	4	4
Вода	180	180	180	180
Выход солянки		240		240
Сметана	10	10	10	10
Выход солянки со сметаной		250		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,00	10,45	10,67	164,73	5,25

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,00	10,45	10,67	164,73	5,25

Технология приготовления

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят почти до готовности. Соленые огурцы нарезают ломтиками и шинкуют. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатной пасты. Мясопродукты (мясо, птицу) варят и нарезают тонкими ломтиками.

Все добавляют в кипящий бульон или воду и варят 5-10 минут. За 5 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Можно при отпуске добавлять кусочек лимона.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части солянки овощи и мясопродукты, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: овощи и мясопродукты мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: овощей, входящих в блюдо, солоноватый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 38

Наименование изделия: Рыба, запеченная в омлете

Номер рецептуры:138

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Терпуг неразделанный	164	76	182	84
Или минтай без головы порошенный	116	76	129	84
Или хек без головы потрошенный	106	76	118	84
Или горбуша потрошенная с головой	113	76	125	84
Масло растительное	4,5	4,5	5	5
Яйца	1/2 шт.	23	1/2 шт.	25
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	16	16	18	18
Мука пшеничная	9	9	10	10
Масса омлета		30		33
Масса полуфабриката		97		108
Выход		90		100

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,00	6,17	13,50	153,53	0,37

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
13,00	6,86	15,00	173,74	0,41

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают порционно, панируют в муке, укладывают на противень, разогретый с маслом, заливают смесью молока и яйца с подсушенной мукой и запекают при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку вместе омлетной смесью.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, яичная смесь -желтого цвета.

Вкус: рыбы в сочетании с омлетной смесью.

Запах: рыбный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Номер рецептуры: 180

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	92	84	123	112
Масло растительное	5	5	7	7
Лук репчатый	12	10	15	13
Томатная паста	2,3	2,3	3	3
Мука пшеничная	4	4	5	5
Масса тушеного мяса		53		71
Масса соуса		37		49
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,00	15,01	4,53	193,21	1,39

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,00	19,00	6,04	243,16	1,85

Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20-30 г., мясо заливают водой (50 г. на порцию) и тушат с добавлением пассерованной томатной пастой в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - серый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми, с мясом

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	26	24	26	24
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	4	3
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Картофель с 1 марта до 31 августа	78	47	78	47
Горох лущенный	26	25	26	25
Морковь с 1 января до 31 августа	16	12	16	12
Лук репчатый	11	9	11	9
Масло растительное	5	5	5	5
Бульон или вода	165	165	165	165
Выход		235		235
Говядина отварная		15		15
Выход супа		250		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества	Витамин С, мг
------------------	---------------

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,00	7,09	20,63	166,33	5,73

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,00	7,09	20,63	166,33	5,73

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовый бульон процеживают.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Горох подготавливают: перебирают, моют в холодной воде 3-4 часа, отваривают, кладут в бульон или воду, доводят до кипения.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

В бульон или воду добавляют горох, доводят до кипения, затем добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый.

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный овощам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный напиток

Номер рецептуры: 272

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисломолочный напиток (снежок, ряженка, кефир)	206	200	206	200
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (200 гр.) снежок

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,40	5,00	21,60	158,00	1,80

Химический состав данного блюда (200 гр.) ряженка

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,80	5,00	8,40	108,00	0,60

Химический состав данного блюда (200 гр.) кефир

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,80	5,00	8,00	106,00	1,40

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные напитки наливают непосредственно в стакан перед отпуском.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: белый или с кремовым оттенком.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных напитков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): Маринад овощной с томатом

Номер рецептуры: 463

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь с 1 января до 31 августа	36	27	60	45
Лук репчатый	18	15	30	25
Томатная паста	7	7	12	12
Масло растительное	6	6	10	10
Лимонная кислота	0,5	0,5	0,9	0,9
Сахар	2	2	3,5	3,5
Вода	6	6	10	10
Выход		60		100

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,84	6,05	5,11	74,40	4,57

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,39	10,08	8,52	124,00	7,61

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, добавляют томатную пасту и пассеруют еще 7-10 минут. После этого вводят воду, лимонную кислоту и кипятят 1-20 минут. В конце добавляют соль, сахар.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: маринад уложен горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: овощей и томата, сладковатый.

Запах: овощей и томата.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сложный гарнир (пюре картофельное и икра овощная кабачковая)

Номер рецептуры: 401

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социально реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, Уральский региональный центр питания, 2021 г, под общ. ред. Перевалова А.Я.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель с 1 марта до 31 августа	220	132	220	132
Молоко	21	21	21	21
Масса кипяченого молока		20		20
Масло сливочное	6	6	6	6
Выход картофельного пюре		150		150
Икра кабачковая (промышленного производства)	32	30	53	50
Выход икры кабачковой		30		50
Выход сложного гарнира		180		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,67	7,37	22,88	172,69	12,77

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,05	9,15	24,42	196,49	14,17

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре используется овощепротирачная машина.

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Готовый вареный картофель обсушивают, протирают через протирачную машин. Температура картофеля должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное растопленное и доведенное до кипения. Пюре доводят до температуры 100° С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) прогревают в жарочном шкафу, охлаждают, порционируют непосредственно перед раздачей.

Подают картофельное пюре с икрой кабачковой.

Температура подачи не ниже 65°С картофельного пюре.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса с икрой кабачковой.

Консистенция: пышная, густая, однородная-картофельного пюре; мягкая, нежная-икры кабачковой.

Цвет: белый с кремовым оттенком-картофельного пюре, коричневый-икры кабачковой.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный-картофельного пюре. Икры кабачковой-вкус кабачков.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла. Икры кабачковой-запах кабачков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 53

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	140	140	140	140
Вода	44	44	44	44
Макаронные изделия	16	16	16	16
Масло сливочное	2	2	2	2
Сахар	2	2	2	2
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,13	10,31	32,25	258,33	1,52

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,13	10,31	32,25	258,33	1,52

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 141

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	163	162	203	202
Крупа манная	12	12	15	15
Изюм	10	10	13	13
Сахар	14	14	18	18
Яйцо	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
Масло сливочное для смазки листа	6	6	8	8
Сухари	6	6	8	8
Сметана	6	6	9	8
Масса готовой запеканки		185		230
Молоко сгущенное	15	15	20	20
Выход с молоком сгущенным		200		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
20,00	22,35	44,09	457,51	0,54

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
23,00	25,00	53,00	529,00	0,68

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, подготовленным изюмом и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу. Запеканку необходимо выпекать в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20 – 30 минут при высоте слоя не более 3 – 4 см.

Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: Порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, с вкраплениями изюма.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рисовой крупой с мясом птицы

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Цыплята 1 категории потрошенные	24	21	24	21
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	4	3
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Картофель с 1 марта до 31 августа	119	71	119	71
Крупа рисовая	5	5	5	5
Морковь с 1 января до 31 августа	12	9	12	9
Лук репчатый	11	9	11	9
Масло растительное	5	5	5	5
Бульон или вода	177	177	177	177
Выход супа		235		235
Птица отварная		15		15
Выход с мясом птицы		235/15		235/15

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,01	8,0	19,91	178	1,0

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
8,01	8,0	19,91	178	1,0

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 20-60 минут. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 10 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой.

Порционированная птица подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

Лук мелко рубят, морковь нарезают кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи вместе с крупой рисовой и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, сохранившие форму нарезки. Крупа рисовая хорошо разварившаяся.

Консистенция: картофель, овощи, крупа рисовая мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: картофеля и пассерованных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 47

Наименование изделия: Соус молочный с морковью

Номер рецептуры:451

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	8	8	13	13
Мука пшеничная	2	2	2,5	2,5
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
Овощной отвар или вода	9	9	13	13
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	7	5
Выход		20		30

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,5	1,6	1,7	23,2	0,1

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
0,7	2,4	2,6	34,8	0,1

Технология приготовления

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С , на допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: жидкой сметаны.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: молочный в сочетании с морковью.

Запах: молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 48

Наименование изделия: Компот из кураги

Номер рецептуры: 526

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курага	14	14	19	19
Сахар	9	9	10	10
Вода	190	10	207	207
Выход		180		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,68	0,04	14,67	61,75	0,22

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,93	0,01	17,90	75,77	0,30

Технология приготовления

Плоды перебирают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Курагу варят 10-20 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут фрукты и заливают отваром.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: компот с сухофруктами налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: кисло – сладкий, или сладкий. Не допускаются посторонние привкусы и запахи

Запах: отварной кураги.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко кипяченое

Номер рецептуры: 288

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	210	200	210	200
Масса молока кипяченого		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,45	4,40	8,74	96,35	1,04

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,45	4,40	8,74	96,35	1,04

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко кипятят в посуде не более 2 - 3 минут, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток белого цвета.

Консистенция: жидкая, однородная.

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый, аромат кипяченого молока, не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

Запах: кипяченого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка

Номер рецептуры: 578

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	23	23	33	33
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,9	0,9	1,3	1,3
Сахар-песок	4	4	6	6
Сахар-песок (для отделки)	0,9	0,9	1,3	1,3
Масло сливочное	6	6	8	8
Яйцо	1/44 шт.	0,9	1/31 шт.	1,3
Вода	100	10	14	14
Дрожжи прессованные	0,6	0,6	0,9	0,9
Масса полуфабриката		43		61
Масло растительное для смазки	0,3	0,3	0,4	0,4
Выход		35		50

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4,01	4,50	12,16	105,16	0,00

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,72	6,42	17,38	150,23	0,00

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (молоко)-60-70% от общего количества, предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи хлебопекарные, всыпают муку (35-60% и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения обминают 2- 3 раза.

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность посыпают сахаром и выпекают 8-10 минут при температуре 230-240°C.

Температура подачи не ниже +15°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность – обсыпана сахаром.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.

Вкус: приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежесдобной булочки.

Запах: приятный, с ароматом наполнителя свежесдобного изделия.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 51

Наименование изделия: Суп «Харчо», с мясом и со сметаной

Номер рецептуры:101

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /

Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	26	24	26	24
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	4	3
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Картофель с 1 марта до 31 августа	119	71	119	71
Крупа рисовая	6	6	6	6
Морковь с 1 января до 31 августа	12	9	12	9
Лук репчатый	11	9	11	9
Томатная паста	2	2	2	2
Масло растительное	5	5	5	5
Бульон или вода	176	176	176	176
Выход супа		235		235
Говядина отварная		15		15
Сметана	10	10	10	10
Выход супа с мясом и со сметаной		250		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,06	10,65	21	195	7,96

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,06	10,65	21	195	7,96

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут предварительно замоченную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют картофель, пассерованные лук репчатый, морковь и томатную пасту и варят до готовности. За 510 минут до окончания варки добавляют сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части морковь, лук репчатый, картофель, соответствующая крупа. Овощи, крупа не переварены.

Консистенция: овощей и крупы - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Крупа не разваренная.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей -
натуральный.

Вкус и запах: соответствующих овощей и крупы, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатая
Номер рецептуры: 219

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	78	78	83	83
Вода	118	118	125	125
Масса каши		162		171
Масло сливочное	8	8	9	9
Выход с маслом		170		180

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,36	8,82	47,76	312,61	0,00

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
10,3	9,33	50,57	330,9	0

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается 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 маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

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 привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с гречневой крупой

Номер рецептуры: 121

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	190	190	190	190
Вода	20	20	20	20
Крупа гречневая	16	16	16	16
Масло сливочное	1,6	1,6	1,6	1,6
Сахар	2	2	2	2
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,20	7,67	19,29	173	1,23

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
7,20	7,67	19,29	173	1,23

Технология приготовления

Крупа не должна содержать посторонних примесей. Перед использованием крупу перебирают и промывают проточной водой.

Гречневую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горькое молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

При отпуске суп заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа гречневая крупа, на поверхности масло сливочное.

Консистенция: в меру вязкая, круп мягкая, набухшая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Нарезка из свежих помидор и огурцов

Номер рецептуры: 24

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры свежие	51	50	61	60
Огурцы свежие	51	50	61	60
Выход		100		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,95	0,15	3,20	18,13	17,5

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,14	0,18	3,84	21,76	21,00

Технология приготовления

Овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском.

У помидоров отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском.

Подают вместе свежие огурцы и помидоры.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая - помидоров, огурцов - хрустящая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров – красный.

Вкус: свежих помидоров, огурцов.

Запах: свежих помидоров, огурцов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 63

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	26	24	26	24
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	4	3
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Капуста белокочанная свежая	56	45	56	45
Картофель с 1 марта до 31 августа	45	27	45	27
Морковь с 1 января до 31 августа	13,3	10	13,3	10
Лук репчатый	10	8	10	8
Томатная паста	0,5	0,5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	5	5
Бульон или вода	180	180	180	180
Выход супа		225		225
Говядина отварная		15		15
Сметана	10	10	10	10
Выход супа с мясом и со сметаной		250		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,74	10,29	7,91	152	17,66

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5,74	10,29	7,91	152	17,66

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

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 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, тушеная в томате с овощами

Номер рецептуры: 172

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Терпуг неразделанный	198	92	264	122
Или минтай без головы порошенный	140	92	186	122
Или хек без головы потрошенный	129	92	172	122
Или горбуша потрошенная с головой	137	92	182	122
Вода или бульон	5	5	7	7
Морковь с 1 января до 31 августа	7,5	6	10	8
Лук репчатый	2,7	2,3	3,6	3
Томатная паста	0,9	0,9	1,2	1,2
Масло растительное	1,5	1,5	2	2
Сахар	0,3	0,3	0,4	0,4
Масса тушеной рыбы		75		100
Масса готовой рыбы с тушеными овощами с соусом		15		20
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,00	2,07	0,68	57,35	0,60

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
11,00	2,76	0,91	72,48	0,80

Технология приготовления

Порционные куски рыбы нарезают на филе без кожи и костей, укладывают в посуду в 2 слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают водой или бульоном, добавляют масло растительное, томатную пасту, соль, сахар, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин). При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором тушилась.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом с овощами, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с луком

Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /

Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	3,4	3,4	3,4	3,4
Мука пшеничная	1,1	1,1	1,1	1,1
Вода	11	11	11	11
Выход соуса сметанного		14		14
Лук репчатый	3,6	3	3,6	3
Масло сливочное	0,8	0,8	0,8	0,8
Выход		15		15

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,24	1,49	1,62	18,75	0,17

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,24	1,49	1,62	18,75	0,17

Технология приготовления

Для приготовления соуса сметанного: пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут

прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Для приготовления соуса сметанного с луком: лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный и доводят до готовности.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-кремовый.

Вкус: умеренно соленый, свежей сметаны и пассерованного лука.

Запах: свежей сметаны и пассерованного лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из отварной птицы

Номер рецептуры: 211

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе куриное охлажденное	70	61	110	106
Масса отварного куриного филе		45		75
Масло сливочное	5,5	5,5	6	6
Масло растительное	5,5	5,5	6	6
Лук репчатый	17	14	18	15
Морковь с 1 января до 31 августа	17	14	20	15
Томатная паста	5	5	5,5	5,5
Крупа рисовая	68	68	71	71
Бульон для риса	145	145	152	152
Масса готового риса с овощами		195		205
Выход		240		280

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
12,00	9,68	48,81	330,23	1,74

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
13,00	10,97	51,17	355,41	1,89

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

Филе куриное промывают проточной водой и укладывают для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Филе предварительно отваривают. Отварное филе порционируют, посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь, томатную пасту и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При отпуске на рассыпчатую кашу кладут филе куриное, поливают соусом в котором оно тушилось.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: филе куриное, рис рассыпчатый с овощами.

Консистенция: филе куриного – мягкая, риса и овощей – мягкая.

Цвет: филе куриного – белый, риса и овощей – от светло – до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая молочная жидкая

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	30	30	30	30
Молоко	153	153	153	153
Вода	20	20	20	20
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход с маслом		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
6,51	8,77	33,75	242	1,98

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
6,51	8,77	33,75	242	1,98

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар, всыпают подготовленную рисовую крупу и варят периодически помешивая до готовности.

Горячую кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: рисовой каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 60

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	69	63	69	63
Масло растительное	11	11	11	11
Картофель с 1 марта до 31 августа	321	192	321	192
Лук репчатый	23	19	23	19
Томатная паста	3	3	3	3
Масса тушеного мяса		50		50
Масса готовых овощей		230		230
Выход		280		280

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
8,00	12,58	30,42	266,90	16,66

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
8,00	12,58	30,42	266,90	16,66

Технология приготовления

Мясо нарезают порционно. Картофель и лук нарезают – дольками. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо – нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса – коричневый, овощей – темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом птицы

Номер рецептуры: 47

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Цыплята 1 категории потрошенные	24	21	24	21
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	4	3
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Макаронные изделия	9	9	9	9
Картофель с 1 марта до 31 августа	119	71	119	71
Морковь с 1 января до 31 августа	12	9	12	9
Лук репчатый	11	9	11	9
Масло растительное	5	5	5	5
Бульон или вода	165	165	165	165
Выход супа		235		235
Птица отварная		15		15
Выход супа с мясом птицы		250		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
6,62	8,22	22,2	187	7,75

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
6,62	8,22	22,2	187	7,75

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 20-60 минут. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 10 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой.

Порционированная птица подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин до готовности супа.

Можно макаронные изделия бланшировать или отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, макаронные изделия. Форма макаронных изделий сохранена.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус и запах: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, макаронных изделий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): Свекольник мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	26	24	26	24
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	4	3
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Свекла с 1 января до 31 августа	77	58	77	58
Картофель с 1 марта до 31 августа	63	38	63	38
Морковь с 1 января до 31 августа	12	9	12	9
Лук репчатый	12	10	12	10
Лимонная кислота	0,9	0,9	0,9	0,9
Масло растительное	5	5	5	5
Сахар	0,9	0,9	0,9	0,9
Томатная паста	0,5	0,5	0,5	0,5
Бульон или вода	180	180	180	180
Выход супа		225		225
Говядина отварная		15		15
Сметана	10	10	10	10
Выход супа с мясом и со сметаной		250		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
4,92	9,26	12,46	166	8,98

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
4,92	9,26	12,46	166	8,98

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

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. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук репчатый, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованную томатную пасту и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части свекольника овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук – соломкой, картофель – кубиками).

Консистенция: свекла, овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности – оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с сыром

Номер рецептуры: 138

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	3 шт.	120	3 шт.	120
Молоко	75	75	75	75
Масса омлетной смеси		195		195
Сыр	48	47	48	47
Масло сливочное	5	5	5	5
Масса готового омлета		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
15,00	18,00	4,45	239,80	1,73

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
15,00	18,00	4,45	239,80	1,73

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке:

I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и

добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

К яичной смеси добавляют молоко и соль, тщательно размешивают, взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр. Затем массу выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° С 10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают омлет на порции, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2°C.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пористая, поверхность слегка зарумянена.

Цвет: желтый.

Вкус: входящих компонентов.

Запах: входящих компонентов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры: 115

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая (промышленного производства)	105	100	105	100
Выход		100		100

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
1,20	4,70	7,70	78,00	9,60

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
1,20	4,70	7,70	78,00	9,60

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую (промышленного производства) прогревают в жарочном шкафу, охлаждают, порционируют непосредственно перед раздачей.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: коричневый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки рыбные

Номер рецептуры: 175

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Терпуг неразделанный	157	72	209	96
Или минтай без головы порошенный	110	72	146	96
Или хек без головы потрошенный	102	72	136	96
Или горбуша потрошенная с головой	107	72	143	96
Хлеб пшеничный	13	13	17	17
Молоко	18	18	24	24
Яйца	¼ шт.	10	1/3 шт.	13
Масса полуфабриката		105		140
Масса готовых фрикаделек		90		120
Масло сливочное для смазки	3	3	4	4
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
7,00	6,52	7,88	118,20	0,65

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
9,00	8,69	10,51	156,25	0,87

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, второй раз пропускают на мясорубке вместе с бланшированным репчатым луком и замоченным в молоке пшеничным хлебом, добавляют яйца, соль, хорошо вымешивают, массу выбивают и разделяют на шарики массой по 20 гр. Запекают фрикадельки в соусе в жарочном шкафу.

При отпуске фрикадельки гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена, без трещин, масса хорошо взбита.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: белый с сероватым оттенком.

Вкус и запах: рыбной котлетной массы, умеренно соленый, не допускаются посторонние вкусы и запахи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 66

Наименование изделия: Макароны изделия отварные с овощами

Номер рецептуры:433

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия группы А	42	42	57	57
Вода	252	252	342	342
Масса отварных макаронных изделий		121		165
Масло сливочное	3	3	4	4
Морковь с 1 января до 31 августа	33	25	45	34
Лук репчатый	14	12	19	16
Масло сливочное для пассерования	3	3	4	4
Масса пассерованных овощей		29		40
Выход		150		205

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценнос ть, ккал	
5,12	4,65	29,50	174,19	2,42

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценнос ть, ккал	
7,00	6,36	40,32	238,06	3,31

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не мене 1:6) в кипящей подсоленной воде (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Проверяют на готовность на разрезе – не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия не промывают, откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3 – 4 см, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованные овощи, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С 5 минут.

Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук нарезают полукольцами, затем бланшируют. Овощи слегка пассеруют со сливочным маслом (можно с добавлением овощного отвара).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны с овощами уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей – оранжевый, на разрезе – белый.

Вкус: пассерованных овощей в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий с овощами и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский с перловой крупой с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 42

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	26	24	26	24
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	4	3
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Картофель с 1 марта до 31 августа	110	66	110	66
Крупа перловая	3	3	3	3
Морковь с 1 января до 31 августа	11	8	11	8
Лук репчатый	4	3	4	3
Огурцы соленые	23	13	23	13
Масло растительное	5	5	5	5
Бульон или вода	164	164	164	164
Выход супа		225		225
Говядина отварная		15		15
Сметана	10	10	10	10
Выход супа с мясом и со сметаной		250		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
6,36	10,84	16,36	180	6,58

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
6,36	10,84	16,36	180	6,58

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду с соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и, при необходимости, удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную перловую крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Консистенция: овощей, мяса – мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола; приятный – овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 68

Наименование изделия: Картофельная запеканка (рулет) с овощами и рыбой

Номер рецептуры:157

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Терпуг неразделанный	231	107	231	107
Или минтай без головы порошенный	162	107	162	107
Или хек без головы потрошенный	150	107	150	107
Или горбуша потрошенная с головой	159	107	159	107
Масса готовой отварной рыбы		83		83
Лук репчатый	13	15	13	15
Морковь с 1 января до 31 августа	39	39	39	39
Масло сливочное	4	4	4	4
Масса пассерованного лука и моркови		29		29
Картофель с 1 марта до 31 августа	354	212	354	212
Масса отварного протертого картофеля		204		204

Масло сливочное для смазки листа	4	4	4	4
Яйца	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
Масса полуфабриката		321		321
Выход		272		272
Масло сливочное	8	8	8	8
Выход с маслом сливочным		280		280

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,00	12,38	29,90	279,02	12,57

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
12,00	12,38	29,90	279,02	12,57

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Рыбу отваривают, разделяют на чистое филе, пропускают через мясорубку, кладут на смазанный маслом противень и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-180°C в течение 8-10 минут. Лук репчатый и морковь слегка пассеруют.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек.. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем рыбу, пассерованные овощи, а сверху остывшую часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Запеканку можно формовать в виде рулета. Готовую запеканку отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочки.

Консистенция: рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

Цвет: белый, на разрезе соответствует продукту, входящим в блюдо.

Вкус: рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо, солоноватый.

Запах: рыбы в сочетании с овощами, входящими в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Поджарка из рыбы

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /

Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Терпуг неразделанный	197	91	263	121
Или минтай без головы порошенный	139	91	185	121
Или хек без головы потрошенный	131	91	175	121
Или горбуша потрошенная с головой	135	91	180	121
Мука пшеничная	6	6	8	8
Лук репчатый	27	23	37	31
Масса пассерованного лука		12		15,6
Масло растительное	8	8	10	10
Масса жареной рыбы		78		104
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
8,00	7,76	5,53	123,96	1,08

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
11,00	10,35	7,37	166,63	1,44

Технология приготовления

Филе без кожи и костей нарезают на порции, посыпают солью, панируют в муке и запекают вместе с мелко нарезанным луком при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут.

При отпуске жареные кусочки рыбы с луком гарнируют.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: обжаренные кусочки рыбы с луком уложен на тарелку.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе – белый или светло-серый,

Вкус: рыбы в сочетании с луком репчатым, умеренно соленый.

Запах: рыбы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели из говядины

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	63	57	84	76
Молоко	9	9	12	12
Крупа рисовая	8	8	11	11
Масса готового рассыпчатого риса		23		30
Лук репчатый	32	27	43	36
Масло растительное	5	5	7	7
Масса пассерованного лука		14		18
Мука пшеничная	8	8	10	10
Масса полуфабриката		107		142
Масло растительное	8	8	11	11
Масса готовых тефтелей		90		120
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
5,00	14,42	11,98	197,70	2,70

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
6,70	19,22	15,97	263,60	3,60

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом (или без соуса) с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей – коричневый.

Вкус: тушеного мяса в, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 265

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	3,4	3,4	3,4	3,4
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Вода	11	11	11	11
Томатная паста	0,4	0,4	0,4	0,4
Масло сливочное	1,5	1,5	1,5	1,5
Выход		15		15

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,32	2,15	1,43	27,00	0,70

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,32	2,15	1,43	27,00	0,70

Технология приготовления

Для приготовления соуса сметанного: пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Для приготовления соуса сметанного с томатом: томатную пасту упаривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны с томатом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста, тушенная с мясом птицы

Номер рецептуры:235,212

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыплята 1 категории потрошенные	64	41	186	163
Масса отварной курицы		30		115
Капуста свежая	278	222	278	222
Масло сливочное	11	11	11	11
Томатная паста	5	5	5	5
Морковь с 1 января до 31 августа	16	12	16	12
Лук репчатый	14	12	14	12
Мука пшеничная	1	1	1	1
Сахар	4,5	4,5	4,5	4,5
Выход капусты тушеной		210		210
Выход капусты тушеной с мясом		240		325

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
11,13	7,66	16,97	181,34	41,58

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
13,00	9,08	17,28	202,84	41,58

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 20-60 минут. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 10 мин до окончания варки в бульон добавляют, подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой.

Порционированная птица подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованную томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью. Овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Капусту тушеную подают с отварным мясом птицы.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с зеленым горошком

Номер рецептуры: 133

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80
Молоко	80	80	80	80
Масло сливочное	5	5	5	5
Горошек зеленый консервированный	60	60	60	60
Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части)		39		39
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
12,28	13,8	5,48	193	4,55

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
12,28	13,8	5,48	193	4,55

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный кипятят с момента закипания 5 минут, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретый противень слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200° С в течение 8-10 минут до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают омлет на порции, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4+-2°C.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пористая, поверхность слегка зарумянена.

Цвет: желтый с вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: входящих компонентов.

Запах: входящих компонентов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): Азу

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	89	81	89	81
Масло растительное	11	11	11	11
Томатная паста	4	4	4	4
Лук репчатый	27	23	27	23
Мука пшеничная	4	4	4	4
Огурцы соленые	30	27	30	27
Картофель с 1 марта до 31 августа	306	183	306	183
Масса тушеного мяса		50		50
Масса соуса и овощей		230		230
Выход		280		280

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,00	12,62	32,51	279,62	16,82

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
9,00	12,62	32,51	279,62	16,82

Технология приготовления

Мясо нарезают порционно, заливают горячим готовым бульоном или водой, добавляют пассерованну. Томатную пасту и тушат почти до готовности и закрывают посуду при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пасерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - коричневый.

Вкус: мяса в сочетании с овощами, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с повидлом

Номер рецептуры: 3,4

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон	25	25	40	40
Повидло	5	5	7	7
Выход		25/5		40/7

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,92	0,20	15,55	71	0,01

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3,03	1,16	25,38	123,8	0,01

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кусочек батона намазывают повидлом непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15°C.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочек батона, намазанные повидлом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: белый - батона, повидла соответствующий.

Вкус и запах: батона в сочетании с повидлом. Вкус сладковатый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 76

Наименование изделия: Сложный гарнир (картофель отварной и овощи свежие порциями)

Номер рецептуры: 188,148

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социально реабилитации, лечебно-профилактических учреждений, Уральский региональный центр питания, 2021 г, под общ. ред. Перевалова А.Я.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 марта до 31 августа	249	149	249	149
Масса отварного картофеля		145		145
Масло сливочное	7	7	7	7
Выход картофеля отварного		150		150
Помидоры или огурцы свежие	31	30	52	50
Выход овощей свежих		30		50
Выход сложного гарнира		180		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,06	4,96	22,75	147,81	14,02

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
3,20	4,98	23,13	150,01	15,42

Технология приготовления

Очищенный картофель, дольками или кубиками заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см., кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 мин, обсушивают. Готовый картофель отварной поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

У помидоров отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Подают картофель отварной со свежими овощами.

Температура подачи не ниже 65°C картофеля отварного.

Требования к качеству

Внешний вид: форма клубней или нарезки картофеля отварного сохранена. Форма нарезки огурцов и помидоров сохранена.

Консистенция: мягкая-картофеля отварного, помидоров; огурцов-хрустящая.

Цвет: белый с кремовым оттенком-картофеля отварного.

Вкус: свойственный вареному картофелю, умеренно соленый, нежный; помидоров-красный, огурцов-зеленый.

Запах: отварного картофеля в сочетании со свежими овощами (огурцы, помидоры).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 77

Наименование изделия: Каша «Дружба»

Номер рецептуры: 275

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	15	15	15	15
Крупа пшено	11	11	11	11
Молоко с м.д.ж. 2,5-3,2 %	160	160	160	160
Вода	20	20	20	20
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,92	9,20	30,36	234	2,08

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6,92	9,20	30,36	234	2,08

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят в пароварочный шкаф или водную баню и доводят до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: риса белый, пшена желтый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус красный основной

Номер рецептуры: 528

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1996 г., под ред. В. Т. Лапиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бульон коричневый или вода		30		50
Масло сливочное	0,6	0,6	1	1
Мука пшеничная	1,5	1,5	2,5	2,5
Томатная паста	1	1	1,5	1,5
Морковь с 1 января до 31 августа	2,7	2	5,3	4
Лук репчатый	0,7	0,6	1,2	1
Сахар	0,5	0,5	0,8	0,8
Выход		30		50

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,41	1,17	1,85	18,6	0,23

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
0,69	1,95	3,09	31	0,39

Технология приготовления

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованную томатную пасту, овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-кремовый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 79

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с фасолью и картофелем, со сметаной

Номер рецептуры: 84

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд м кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	26	24	26	24
Морковь с 1 января до 31 августа	4	3	4	3
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Вода	250	250	250	250
Варка супа				
Свекла с 1 января до 31 августа	48	36	48	36
Картофель с 1 марта до 31 августа	38	23	38	23
Фасоль	15	9	15	9
Морковь с 1 января до 31 августа	12	9	12	9
Лук репчатый	11	9	11	9
Томатная паста	2	2	2	2
Лимонная кислота	0,9	0,9	0,9	0,9
Масло растительное	5	5	5	5
Сахар	0,9	0,9	0,9	0,9
Бульон или вода	180	180	180	180
Выход супа		225		225
Говядина отварная		15		15
Сметана	10	10	10	10
Выход супа с мясом и со сметаной		250		250

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
5,73	10,09	8,24	157	6,76

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
5,73	10,09	8,24	157	6,76

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

В кипящий бульон или воду добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу, фасоль консервированную и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75°С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 80

Наименование изделия: Картофель тушеный

Номер рецептуры: 153

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях – под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель с 1 марта до 31 августа	244	146	244	146
Лук репчатый	17	14	17	14
Масло растительное	5	6	5	6
Томатная паста	2	2	2	2
Морковь с 1 января до 31 августа	43	32	43	32
Выход		180		180

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
3,40	5,82	22,41	166,50	12,42

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
3,40	5,82	22,41	166,50	12,42

Технология приготовления

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно Картофель и лук нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют с добавлением томатной пасты. Картофель тушат, за 5-10 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует овощам, входящим в блюдо.

Вкус и запах: овощей, вкус солоноватый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша «Рябчик»

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	15	15	15	15
Крупа пшено	10	10	10	10
Вода	20	20	20	20
Молоко	148	148	148	148
Сахар	5	5	5	5
Масса каши		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
7,30	9,13	26,68	219	1,92

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
7,30	9,13	26,68	219	1,92

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и всыпают подготовленную гречневую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до готовности.

При отпуске поливают маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.

Цвет: свойственный виду каши.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 82

Наименование изделия: Нарезка из свежих огурцов

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	102	100	122	120
Выход		100		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,80	0,10	2,60	14	10

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0,96	0,12	3,12	16,80	12,00

Технология приготовления

Овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Огурцы свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: огурцы - упругие.

Цвет: огурцов – оливковый.

Вкус: огурцов свежих.

Запах: огурцов свежих.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели рыбные

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Терпуг неразделанный	117	54	156	72
Или минтай без головы порошенный	83	54	110	72
Или хек без головы потрошенный	76	54	101	72
Или горбуша потрошенная с головой	80	54	107	72
Хлеб пшеничный	11	11	14	14
Молоко	17	17	23	23
Лук репчатый	13	11	17	14
Яйца	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6
Мука пшеничная	8	8	10	10
Масса полуфабриката		100		133
Масло растительное	6	6	8	8
Масса тушеных тефтелей		90		120
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
8,85	5,59	14,20	142,51	1,32

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
11,80	7,45	19,00	190,25	1,76

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке хлебом. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин. Блюдо можно приготовить, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 2 г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились
Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом

Консистенция: тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: корочки – светло-коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

Номер рецептуры: 297

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	2	2
Вода	40	40	40	40
Чай-заварка		40		40
Сахар	9	9	10	10
Молоко	40	40	40	40
Вода	111	111	110	110
Выход		200		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
1,29	0,93	9,96	53,37	0,31

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
1,49	0,98	10,91	58,42	0,41

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая, добавляют сахар, кипяток и кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: молочный.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю с молоком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 85

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки, шницели из говядины

Номер рецептуры: 189

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	99	77	113	103
Сухари	10	10	13	13
Хлеб пшеничный	17	17	23	23
Молоко	21	21	28	28
Масса полуфабриката		112		149
Масло растительное	6	6	8	8
Масса готовых изделий		90		120
Выход		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
9,00	12,73	14,41	208,21	0,27

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
11,00	16,97	19,21	273,57	0,36

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в молоке, добавляют соль, и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы – биточки, или шницели-плоско-овальной формы, толщиной 1 см, панируют в сухарях. Изделия запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, котлеты или изделия овально-приплюснутой формы – биточки, или шницели-плоско-овальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сельдь с луком

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А. В.Румянцев – 3-е изд., перераб. и доп. – М.:Издательство «Дело и Сервис», 2002 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь	107	51	178	85
Лук репчатый	7	6	12	10
Масло растительное	4	4	7	7
Выход		60		100

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
6,00	8,09	0,50	98,81	0,60

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
10,00	13,49	0,83	164,73	1,00

Технология приготовления

Сельдь разделяют на филе без кожи и костей. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают бланшированный репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, заправляют растительным маслом.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Требования к качеству

Внешний вид: сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен репчатый лук. Сельдь полита растительным маслом.

Консистенция: сельди – нежная.

Цвет: сельди – светло-серый.

Вкус: приятный.

Запах: приятный, сельди с ароматом растительного масла, репчатого лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из кураги

Номер рецептуры: 355

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/
Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курага	31	31	37	37
Вода	192	192	208	208
Сахар	9	9	10	10
Крахмал картофельный	10,5	10,5	14	14
Выход		180		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
1,53	0,08	30,03	126,97	0,49

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
1,82	0,09	36,22	153,03	0,59

Технология приготовления

Курагу промывают, заливают горячей одой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, кураги.

Запах: сладкий, кураги.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 88

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 514

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток	1,5	1,5	2	2
Молоко	45	45	130	130
Сахар	9	9	10	10
Вода	155	155	92	92
Выход		180		200

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
1,32	1,03	11,32	59,77	0,23

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
3,00	2,91	16,33	103,51	0,68

Технология приготовления

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75°C.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом кофейного напитка и молока.

Запах: свойственный кофейному напитку и молоку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 89

Наименование изделия: Бефстроганов

Номер рецептуры: 148,226

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Дети с 7-11 лет		Дети с 12 лет и старше	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	81	74	101	98
Морковь с 1 января до 31 августа	6,3	5	7,5	6
Лук репчатый	2,4	2	3	2,4
Масса отварного мяса		45		60
Морковь с 1 января до 31 августа	7,5	6	10	8
Масса отварной моркови		5		7
Соус сметанный		45		60
Мука пшеничная	3	3	4	4
Масло растительное	3	3	4	4
Овощной отвар или вода	35	35	47	47
Масса соуса		26		34
Сметана	12	12	16	16
Выход с соусом сметанным		90		120

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
11,00	15,01	4,53	217,80	1,39

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценнос ть, ккал	
13,00	20,02	6,04	256,34	1,85

Технология приготовления

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г. и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 мин в посуде, закрытой крышкой.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: отварное мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г с протертой морковью в соусе, уложено на тарелку.

Консистенция: мяса - мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - серый, соуса – оранжевый с матовым оттенком.

Вкус: вареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, моркови.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов с мясом

Номер рецептуры: 193

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	7-11 лет		12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории (без кости)	70	64	100	91
Масло сливочное	5	5	6	6
Масло растительное	5	5	6	6
Лук репчатый	25	21	30	25
Морковь с 1 января до 31 августа	28	21	33	25
Крупа рисовая	77	77	90	90
Вода	128	128	149	149
Масса отварной говядины		40		57
Выход		240		290

Химический состав данного блюда (с 7-11 лет)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
9,80	11,54	54,81	362,30	1,26

Химический состав данного блюда (с 12 лет и старше)

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
10,50	9,52	64,04	383,84	1,50

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промываются проточной водой.

Говядину предварительно отваривают. Готовое отварное мясо посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

Порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке-кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75° С до раздачи не более часа.

При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо, поливают соусом, в котором оно тушилось.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: говядина, рис рассыпчатый с овощами

Консистенция: мяса – мягкая, риса – мягкая.

Цвет: мяса – серый, риса и овощей – от светло – до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса говядины, с ароматом риса и овощей.