

Технико-технологическая карта №8/1

Наименование изделия: Каша рисовая молочная жидкая

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	23	23	28	28
Молоко	62,5	62,5	75	75
Или молоко сгущенное	30	30	36	36
Сахар	5	5	6	6
Соль	1	1	1,2	1,2
Масло слив.	4	4	5	5
Выход :		150/4		180/5

Если на молоке сгущенном, то сахар исключить
Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/4	4,6	7,7	18,1	154	0,1
180/5	5,5	9,2	21,7	184,8	0,12

Технология приготовления: Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу и варят, помешивая до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварены, каша полита маслом.

Консистенция: каша – жидкая.

Цвет: свойственный крупе.

Вкус: характерный крупе входящей в блюдо.

Запах: характерный крупе входящей в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №790/2

Наименование изделия: Печенье

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печенье	20	20	20	20
Выход:		20		20

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
20	1,42	1,28	1,4	72,4	0,44	0,36	0,028	0,01	0

Требование к качеству:

Внешний вид: сохранена форма печенья.

Консистенция: свойственна данному виду печенья.

Цвет: свойственный данному виду печенья.

Вкус: свойственный данному виду печенья.

Запах: свойственный данному виду печенья.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №679

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 685

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,4	0,4	0,5	0,5
Вода	150	150	180	180
Сахар	11,3	11,3	13,6	13,6
Выход		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
150	0,15	0	11,2	43,5	0
180	0,18	0	13,4	52,2	0

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают приготовленную заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в чашку или подают отдельно. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в чашку

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №626

Наименование изделия: Напиток из сока

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	50	50	50	50
Вода	52	52	52	52
Сахар	3,3	3,3	3,3	3,3
Выход:		100		100

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
100	0,24	0,05	5,5	23	3,5	0,7	0,005	0,05	1

Технология приготовления: В бак налить сок, добавить воды, сахар, довести до кипения. Остудить. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Составил технолог: Щербакова И.В.



Технико-технологическая карта №31/4

Наименование изделия: Свекла отварная.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	19,5	15	19,5	15
Выход:		15		15

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины, мг
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	С
15	0,23	0,15	1,5	7,4	1,5

Технология приготовления: Сваренную очищенную свеклу нарезают кусочками. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана порционным кусочком, с сохранением формы.

Консистенция: мягкая

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: соответствует свекле.

Запах: соответствует свекле.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №587

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, со сметаной

Номер рецептуры: 124

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	43	30	57	40
Картофель: с 01.09.	24	18	32	24
с 1.11.	26	18	34	24
с 1.01.	28	18	37	24
с 1.03 до нового урожая	30	18	40	24
Морковь св. или	7,8	6	10,4	8
Морковь консервированная	6	6	8	8
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Масло раст.	3	3	4	4
Бульон или вода	120	120	160	160
Мясо говядина или «тушенка»	24	17,6	27	19,8
Кура или	12	11	13	12
Цыпленок	22,8	15,8	25	17,3
Соль	20,2	14	22	15,3
Сметана	1,5	1,5	2	2
Выход с мясом:	4	4	5	5
		150/11/4		200/12/5

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/11/4	2,9	3,4	6,2	69	6,5
200/12/5	3,9	4,5	8,3	92	8,7

Технология приготовления: Капусту нарезают шашками, картофель – дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, пассированные морковь и лук. Доводят до готовности. Отпускают с отварным мясом, прокипяченной сметаной. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: в жидкой части щей-капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель-дольками, мясо-ломтиками.

Консистенция: капуста упругая, овощи-мягкие, соблюдено соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона-жёлтый, жира на поверхности-оранжевый; овощей натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, мяса, сметаны, умеренно солёный.

Запах: продуктов входящих в щи.

Составил технолог: Щеронова И.В.

Технико-технологическая карта №499/1

Наименование изделия: Макаронник с мясом.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина или	61	45	68	50
Говядина жилованная	45,4	45	50,6	50
Масло сливоч.	5	5	6	6
Макаронны	48	48	53,3	53,3
Лук репчатый	17	14	16	13
Яйца	1/7 шт.	6	1/6 шт.	7
Сухари	4,8	4,8	5,3	5,3
Соль	1,8	1,8	2	2
Молоко	40	40	44	44
Масло раст.	1,8	1,8	2	2
Выход:		180/5		200/6

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
180/5	17,8	10,2	21,4	257,4	0
200/6	19,7	11,3	23,7	286	0

Технология приготовления: Макароны варят в молоке с добавлением воды до готовности, охлаждают до 75⁰ С, добавляют взбитые яйца, перемешивают. Вареное мясо пропускают через мясорубку, добавляют припущенный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две части. Одну часть макарон кладут на смазанный и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть макарон, разравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом (слой макаронника не более 3-4 см) и запекают в жарочном шкафу – 20-30 мин. при температуре – 220-280⁰ С. При отпуске макаронник нарезают по одному куску на порцию. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромба или квадрата, полит маслом.

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая.

Цвет: корочки румяно-золотистый, на разрезе от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарш имеет вкус мяса, умеренно соленый.

Запах: запеченных макарон, мяса.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №764/2

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки, груши, чернослив, курага, изюм и др.	4	4	4,8	4,8
Сахар	11,3	11,3	13,6	13,6
Вода	152	152	182	182
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150	0,45	0	23,5	93	2,7
180	0,54	0	28,2	111,6	3,2

Технология приготовления: Промытые сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Дают настояться. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложенные в стакан и залиты полученным при варке прозрачным отваром.

Консистенция: отвара-жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от светло – коричневого, до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат используемых плодов и ягод.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №603

Наименование изделия: Хлеб ржаной, хлеб пшеничный или зерновой.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	30	30	40	40
Выход:		30		40

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины, мг
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	С
30	1,95	0,38	10,1	52,2	0
40	2,6	0,5	13,4	69,6	0

Технология приготовления: хлеб нарезают равными ломтиками.

Требование к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

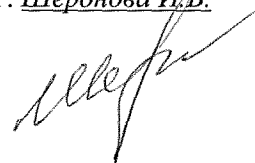
Консистенция: хлеба-мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба.

Вкус: соответствует виду хлеба.

Запах: соответствует виду хлеба.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №553

Наименование изделия: Оладьи с повидло

Номер рецептуры: 726

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшенич.	56,6	56,6	67	67
Сахар	3,3	3,3	4	4
Молоко	56,6	56,6	67	67
Дрожжи сухие	0,6	0,6	0,7	0,7
Соль	1	1	1,2	1,2
Масло растит.	8	8	9,6	9,6
Молоко сгущенное или	15	15	20	20
Повидло или	15	15	20	20
Масло слив.	3	3	4	4
Яйца	1/13шт.	3	1/10шт.	4
Выход:		100/15		120/20

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
100/15	5,1	6,6	31,6	213	0
120/20	6,1	7,9	37,9	255,6	0

Технология приготовления: В небольшом количестве молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретом до температуры 35-40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25-35°C) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают) Оладьи выпекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин, до готовности. Отпускают по 2-3 шт. на порцию с повидло, молоком сгущённым или прокипячённым сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60°C, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: 2-3 шт. на порцию, равномерно обжаренные.

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный изделию из дрожжевого теста.

Запах: жаренных оладий.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №679/1

Наименование изделия: Чай без сахара

Номер рецептуры: 685

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай	0,4	0,4	0,5	0,5
Вода	150	150	180	180
Выход		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150	0	0	0	0,15	0
180	0	0	0	0,18	0

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают приготовленную заварку чая и доливают кипяток. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в чашку

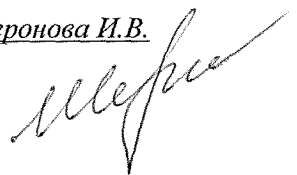
Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технико-технологическая карта №546/2

Наименование изделия: *Каша «Дружба» молочная с маслом*

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	11,5	11,5	13,8	13,8
Пшено	11,5	11,5	13,8	13,8
Молоко	62,5	62,5	75	75
Или молоко сгущенное	30	30	36	36
Сахар	5	5	6	6
Соль	0,8	0,8	1	1
Масло слив.	4	4	5	5
Выход :		150/4		180/5

Если на молоке сгущенном, то сахар исключить

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/4	4,7	8	19,7	167,5	0,1
180/5	5,6	9,6	23,6	201	0,12

Технология приготовления: Крупу перебирают, моют. Пшено ошпаривают кипятком. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупы и варят, помешивая до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварены, каша полита маслом.

Консистенция: каша – жидкая.

Цвет: желтовато белый.

Вкус: характерный крупам, входящим в блюдо.

Запах: характерный крупам, входящим в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №706/1

Наименование изделия: Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 7

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2011г»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	10	10	14	14
Выход:		9		13

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины и С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
9	3,8	2,7	0	32,3	0,06
13	5,6	4,0	0	46,6	0,09

Технология приготовления: Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3мм за 30-40мин до отпуска и хранят в холодильнике. Не допускается подсыхание.

Требование к качеству:

Внешний вид: ломтики треугольной или прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №206/1

Наименование изделия: Хлеб пшеничный или зерновой.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	30	30	40	40
Выход:		30		40

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины, мг
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
30	2,3	1	15	78	0
40	3,1	1,3	20	104	0

Технология приготовления: хлеб нарезают равными ломтиками.

Требование к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

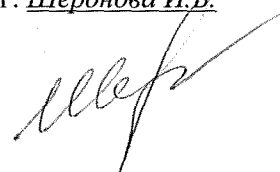
Консистенция: хлеба - мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба.

Вкус: соответствует виду хлеба.

Запах: соответствует виду хлеба.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №585/1

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 693

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011г.»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао порошок	0,8	0,8	0,9	0,9
Молоко или	77,5	77,5	93	93
Молоко сгущенное	17,4	17,4	20,9	20,9
Вода	77,5	77,5	93	93
Сахар	11,3	11,3	13,6	13,6
Выход		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150	3,2	3,8	24,4	142,5	1,2
180	3,8	4,6	29,3	171	1,4

Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

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

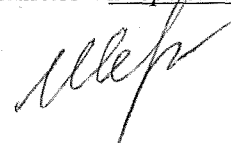
Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №883

Наименование изделия: Компот из замороженных фруктов и ягод

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Замороженные фрукты и ягоды	5	5	5	5
Сахар	7,5	7,5	7,5	7,5
Вода	102	102	102	102
Выход:		100		100

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
100	0,3	0	15,7	62	5,8

Технология приготовления: Ягоды и фрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Дают настояться. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: ягоды и фрукты сохранили форму, сироп - прозрачный.

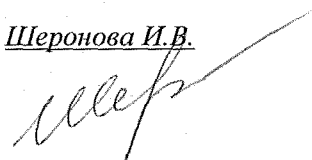
Консистенция: жидкая, ягод и фруктов - мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам и фруктам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: сваренных ягод и фруктов, приятный.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технико-технологическая карта №763/1

Наименование изделия: Морковь отварная.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	19,5	15	19,5	15
Выход:		15		15

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
15	0,2	0,015	0,95	4,95	0,53

Технология приготовления: Сваренную очищенную морковь нарезают кусочками. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: морковь нарезана порционным кусочком, с сохранением формы.

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует моркови.

Вкус: соответствует моркови.

Запах: соответствует моркови.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №540

Наименование изделия: Уха

Номер рецептуры: 77

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» 2011г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель: с 01.09.	90	67,5	120	90
с 1.11.	96,4	67,5	129	90
с 1.01.	103,9	67,5	139	90
с 1.03 до нового урожая	112,5	67,5	150	90
Морковь св. или	7,8	6,6	10,4	8,7
Морковь консервированная	6,6	6,6	8,7	8,7
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Масло раст.	3	3	4	4
Бульон	105	105	140	140
Горбуша св. потрошенная или	30	15	40	20
Горбуша св. не потрошенная	25	15	33	20
Пикша св. или минтай св.	26	15	34	20
Соль	1,5	1,5	2	2
Выход:		150/15		200/20

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/15	1,2	1,4	8,9	83,4	3,7
200/20	1,6	1,9	11,9	111,2	4,9

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь и лук, в конце варки кладут отварную рыбу, отделенную от костей, нарезанную кусочками, варят до готовности. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи нарезанные брусочками, отварная рыба.

Консистенция: картофель, коренья, рыба – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: рыбы, картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей и рыбы входящих в состав блюда.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технико-технологическая карта №822

Наименование изделия: Сложный гарнир (картофель отварной, капуста тушеная)

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель: с 01.09.по 31.10.	62,5	50	70.8	52.8
с 1.11.по 31.12.	66,7	50	76.5	52.8
с 1.01. по 28.02.	71,4	50	82.6	52.8
с 1.03по 01.0.9	76,9	50	89.2	52.8
Масло слив.	3	3	4	4
Капуста св.	71,2	57,4	85.4	68.9
Морковь	1,2	1	1.4	1.2
Сметана	5	5	6	6
Лук репчатый	2,4	2	2.9	2.4
Мука пшенич.	0,8	0,8	1	1
Сахар	0,5	0,5	0.6	0.6
Соль	1	1	1.2	1.2
Масло раст.	1,5	1,5	1.8	1.8
Выход:		100/3		120/4

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
100/3	2,0	4,1	11,9	100,2	10,4
120/4	2.5	4,9	14.3	120.4	12.5

Технология приготовления: Сырой очищенный картофель нарезают крупными кубиками, отваривают в подсоленной воде 10 мин до готовности. Воду сливают. Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел, добавляют бульон, сливочное масло, сметану и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют пассированные морковь и лук. За 5 мин. до готовности заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью, и вновь доводят до кипения. Отпускают картофель отварной и тушеную капусту с прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: с одной стороны тарелки отварной картофель нарезанный кубиками, рядом тушеная капуста с овощами нашинкованные соломкой.

Консистенция: картошки-рыхлая, умеренно плотная; капусты-сочная, слабо-хрустящая.

Цвет: картофеля белый с кремовым оттенком; капусты-светло-коричневый.

Вкус: свойственный отварного картофеля, с выраженным привкусом сливочного масла, умеренно соленый; капусты вкус свойственный капусте и овощам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: свежеприготовленного отварного картофеля, сливочного масла, тушеной капусты с овощами.

Составил технолог: Щероцова И.В.



Технологическая карта №202/1

Наименование изделия: Котлеты, рубленные из птицы

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011г.»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы или	45	44	45	44
Филе птицы с костью или	57,2	44	57,2	44
Цыпленок -бройлер	96	44	96	44
Хлеб пшеничный	11	11	11	11
Молоко или вода	16	16	16	16
Сухари или мука	6	6	6	6
Соль	1	1	1	1
Выход:		60		60

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
60	7,3	10,4	5,9	147	42	0,8	0,03	0,06	0,2
80	9,7	13,9	7,9	196	56	1,01	0,04	0,08	0,26

Технология приготовления: Мякоть курицы пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях или муке, кладут на противень, запекают в жарочном шкафу – 20-30 мин. при температуре – 220-280⁰С до готовности. Отпускается с гарниром. С момента приготовления до отпуска блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы, с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: котлеты бело-серый.

Вкус: продуктов входящих в блюдо.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №820

Наименование изделия: Компот из изюма

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Виноград сушеный (изюм)	4	4	4,8	4,8
Сахар	11,3	11,3	13,6	13,6
Вода	152	152	182	182
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150	0,45	0	23,5	93	2,7
180	0,54	0	28,2	111,6	3,2

Технология приготовления: Промытый изюм сортируют по видам, заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 5-10 мин. Дают настояться. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: плоды не переваренные, уложенные в стакан и залиты полученным при варке прозрачным отваром

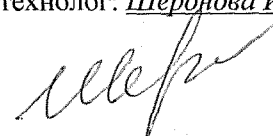
Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных плодов

Цвет: светло – коричневый

Вкус: сладкий

Запах: аромат используемых плодов

Составил технолог: Щеронова И.В.



Технологическая карта №613

Наименование изделия: Запеканка творожная со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 237

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011г»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	83,8	82	100,6	98,4
Крупа манная	6	6	7,2	7,2
Сахар	8	8	9,6	9,6
Яйца	1/10шт.	4	1/8шт.	5
Масло раст.	2	2	2,4	2,4
Молоко	10	10	12	12
Молоко сгущенное	10	10	12	12
Соль	1	1	1,2	1,2
Выход:		100/10		120/12

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
100/10	17,5	12,1	17,2	247	147	0,7	0,05	0,26	0,3
120/12	21	14,6	20,6	296,4	176,4	0,96	0,06	0,31	0,4

Технология приготовления: Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в молоке (10гр на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный противень слоем 3-4 см. Поверхность разравнивают, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250⁰ С до готовности, до образования на поверхности румяной корочки. С момента приготовления до отпуска блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: порционные куски без трещин и подгорелых мест, сбоку располагается повидло, молоко сгущенное или прокипяченное сливочное масло.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки-золотисто-желтый, на разрезе - белый.

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо.

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технико-технологическая карта №53/3

Наименование изделия: Каша манная жидкая с маслом

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Манка	15	15	18	18
Молоко	62,5	62,5	75	75
Или молоко сгущенное	30	30	36	36
Сахар	5	5	6	6
Соль	0,8	0,8	1	1
Масло слив.	4	4	5	5
Выход		150/4		180/5

Если на молоке сгущенном, то сахар исключить

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/4	4,8	5,8	4,9	175	0,1
180/5	5,8	6,9	5,9	210	0,12

Технология приготовления: Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят тонкой струйкой крупу и варят, помешивая до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, каша полита маслом.

Консистенция: каша – жидкая, без комочков.

Цвет: свойственный крупе.

Вкус: характерный крупе входящей в блюдо.

Запах: характерный крупе входящей в блюдо.

Составил технолог: Щеронова И.В.

Технологическая карта №730

Наименование изделия: Бутерброд с маслом.

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб (батон)	30	30	45	45
Масло сливоч.	5	5	5	5
Выход:		5/30		5/45

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
5/30	2,63	4,02	13,6	98	11,2	0,9	0,06	0,04	0
5/45	3,3	5,6	19,5	142	18,5	1,5	0,09	0,06	0

Технология приготовления: Хлеб нарезают ломтиками, масло кубиком.

Требование к качеству:

Внешний вид: хлеб нарезан ровными ломтиками, масло кубиком.

Консистенция: хлеба-мягкая, масла-мажущаяся

Цвет: соответствует виду продуктов.

Вкус: соответствует виду продуктов.

Запах: соответствует виду продуктов.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №584/1

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 693

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	2	2	2,4	2,4
Молоко	77,5	77,5	93	93
Вода	77,5	77,5	93	93
Сахар	11,3	11,3	13,6	13,6
Выход		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
150	1,8	2,7	21,5	114	0,3
180	2,2	3,2	25,8	136,8	0,36

Технология приготовления: Порошок кофейного напитка заваривают кипятком (учитывая добавления кипятка) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8 Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток наливают в чашку.

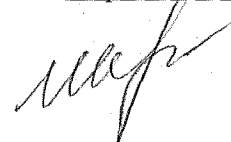
Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий с выраженным привкусом кофейного напитка и молока.

Запах: аромат кофейного напитка и молока.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №797/1

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сухофрукты	2,6	2,6	2,6	2,6
Сахар	7,5	7,5	7,5	7,5
Вода	101	101	101	101
Выход:		100		100

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
100	0,3	-	15,7	62	10	0,2	0,01	0,02	1,8

Технология приготовления: Промытые сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин. Дают настояться. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложенные в стакан и залиты полученным при варке прозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов.

Цвет: от светло – коричневого, до темно - коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.

Вкус: сладкий или кисло-сладкий.

Запах: аромат используемых плодов и ягод.

Составил технолог: Щеронова И.В.



Технико-технологическая карта №218/2

Наименование изделия: Огурец соленый (порциями)

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурец соленый	44	40	66	60
Выход:		40		60

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
40	0,3	-	0,7	5,2	9,2	0,2	0,008	0,008	2,0
60	0,45	-	1,05	7,8	13,8	0,3	0,012	0,012	3,0

Технология приготовления: Соленый огурец нарезают под острым углом, подают с гарниром. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: огурец нарезан порционным кусочком, с сохранением формы.

Консистенция: упругая

Цвет: соответствует соленому огурцу.

Вкус: соответствует соленому огурцу.

Запах: соответствует соленому огурцу.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №593/1

Наименование изделия: Борщ тушеной со сметаной

Номер рецептуры: 110

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	30	24	40	32
Капуста св.	15	12	20	16
Картофель: с 01.09.	16	12	21	16
с 1.11.	17	12	23	16
с 1.01.	18	12	25	16
с 1.03 до нового урожая	20	12	27	16
Морковь св. или	7,8	6	10,4	8
Морковь консервированная	6	6	8	8
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Томат	0,6	0,6	0,8	0,8
Масло раст.	3	3	4	4
Сахар	1,8	1,8	2,4	2,4
Вода	108	108	144	144
«тушенка»	12	11	13	12
Сметана	4	4	5	5
Соль	1,5	1,5	2	2
Выход с тушенкой:		150/11/4		200/12/5

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/11/4	2,7	3,4	7,8	72,6	6,5
200/12/5	3,6	4,5	10,4	96,8	8,7

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассированные овощи, томатное пюре, вареную или тушеную свеклу, тушенку и варят борщ до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар. Отпускают с прокипяченной сметаной. С момента приготовления до отпуска блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.15. При отпуске блюдо должно иметь температуру не ниже +75⁰С, согласно СанПиН 2.4.1.2660-10. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №71/1

Наименование изделия: Тефтели рыбные

Номер рецептуры: 394

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Треска или	77	33	77	33
Минтай или	77	33	77	33
Или филе минтая (6%)	36	33	36	33
Горбуша потрошёная или	92,4	33	92,4	33
Горбуша не потрошенная	108,6	33	108,6	33
Хлеб	7	7	7	7
Молоко	5	5	5	5
Лук	9	7	9	7
Мука пшенич.	4	4	4	4
Яйца	1/бшт.	7	1/бшт.	7
Соль	2	2	2	2
Соус:				
Морковь или	7	6	7	6
Морковь консервирован	6	6	6	6
Лук	10	9	10	9
Масло раст.	2	2	2	2
Соль	2	2	2	2
Выход:		60/40		60/40

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
60/40	7,3	5,3	7,5	113,2	25	0,5	0,05	0,04	0,4

Технология приготовления: Рыбу без костей пропустить два раза через мясорубку с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. Добавить соль, яйца, хорошо перемешать. Формуют тефтели по два штуки на порцию, панируют в муке, укладывают на противень и запекают в жарочном шкафу 5-8 мин. при температуре 250- 280⁰С. Затем заливают соусом, с добавлением 10% воды и тушат 10-15 мин. до готовности при температуре 250- 280⁰С. Отпускают по 2 шт. на порцию с соусом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, с равномерной мягкой корочкой, без трещин, политы соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: тефтелей-в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: светло-серый.

Вкус: рыбный, приятный, умеренно соленый.

Запах: рыбный, приятный.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №523

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 261

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель: с 01.09. по 31.10.	118	88	142	107
с 1.11. по 31.12.	127.4	88	153	107
с 1.01. по 28.02.	137.6	88	156.2	107
с 1.03 по 01.0.9	148.7	88	178.4	107
Молоко	16	15	19.2	17.6
Соль	1	1	1.2	1.2
Выход:		100		120

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
100	2,1	4,9	14,5	120	3,7
120	2,5	5,9	17,4	144	4,5

Технология приготовления: Очищенный картофель заливаю водой, солят и варят до готовности. Сливают воду, слегка подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80⁰ С. В горячий картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее, кипяченое молоко. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом кипяченого молока, умеренно соленый.

Запах: свежеприготовленного картофеля, кипяченого молока.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №750

Наименование изделия: Кисель из концентрата.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сахар	7	7	8	8
Кисель концентрат	18	18	22	22
Вода	150	150	180	180
Выход		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
150	0.057	0	24.1	67	1.5	0.34	0.012	0.02	0.04
180	0,07	0	28,9	80,4	1,8	0,4	0,014	0,02	0,04

Технология приготовления: Кисель из концентрат высыплют в кастрюлю, заливают холодной водой. В кипящую воду добавляют сахар, вливают кисель, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Остудить. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. При отпуске блюдо должно иметь температуру не ниже +15⁰С.

Требование к качеству:

Внешний вид: однородная масса, без пленок на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: свойственный виду киселя.

Вкус: сладкий с приятным ягодным вкусом.

Запах: виду ягод.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №340

Наименование изделия: Макаронные изделия отварные с маслом

Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	35	35	42.4	42.4
Масло слив.	5	5	8	8
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		100/5		120/8

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
100/5	3,4	6,1	22,8	163	0
120/8	4.3	7.3	27.4	195.6	0

Технология приготовления: Макароны варят в большом кол-ве подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий – 6л воды, 50гр соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель- 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

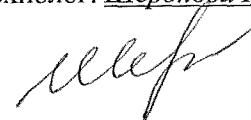
Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный макаронным изделиям, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №564

Наименование изделия: Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 160

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	110	110	132	132
Вода	28	28	34	34
Макаронные изделия	12	12	14,4	14,4
Масло слив.	1,5	1,5	1,8	1,8
Сахар	1,5	1,5	1,8	1,8
Соль	1,5	1,5	1,8	1,8
Выход:		150/1,5		180/1,8

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/1,5	5,6	6	16,7	113	0,5
180/1,8	6,7	7,2	20	135,6	0,6

Технология приготовления: Макароны варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин., лапшу – 10-12 мин., вермишель – 5-7 мин.), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят до готовности, непрерывно помешивая. При отпуске заправляют прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

Консистенция: макаронных изделий – мягкая.

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла – желтый.

Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №813

Наименование изделия: Рассольник Ленинградский с курицей со сметаной

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель: с 01.09.	60	45	80	60
с 1.11.	64	45	86	60
с 1.01.	69	45	92	60
с 1.03 до нового урожая	75	45	100	60
Крупа (рис, пшено, перлов)	3	3	4	4
Морковь св. или	7.8	6	10,4	8
Морковь консервированная	6	6	8	8
Лук репчатый	3.6	3	9,6	8
Огурцы сол.	10.2	9	13,6	12
Масло раст.	3	3	4	4
Бульон	114	114	152	152
Филе птицы с костью	20,2	20	22,9	22,7
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Сметана	4	4	5	5
Выход с курицей:		150/4/5		200/5/6

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/4/5	2,7	3	12,1	90	7,1
200/5/6	3,6	4	16,1	120	9,5

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут приготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, варят до готовности. Отпускают с отварной курицей, прокипяченной сметаной. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой, мясо птицы – ломтиками, на поверхности – блестки жира, сметана.

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

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

Вкус: умеренно солёный, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №814

Наименование изделия: Овощное рагу из филе птицы

Номер рецептуры: 224

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель: с 01.09. по 31.10.	52	39	62	46,5
с 1.11. по 31.12.	55,7	39	66,4	46,5
с 1.01. по 28.02.	60	39	71,5	46,5
с 1.03 по 01.0.9	65	39	77,5	46,5
Морковь	10	8	12	9,6
Лук репч.	10	8	12	9,6
Капуста св.	56	45	67	54
Масло раст.	4	4	4,8	4,8
Масло слив.	3	3	5	5
Сметана	5	5	6	6
Мука	5	5	6	6
Масса рагу:	-	120	-	145
Филе птицы	41	41	47,7	47,7
Соль	0,5	0,5	0,8	0,8
Выход:		150/3		180/5

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	С
150/3	14,8	19,6	17,5	309	8,7
180/5	17,8	23,5	21	370,8	10,4

Технология приготовления: Нарезанный кубиками картофель, лук и морковь слегка обжаривают. Капусту нарезают шашками, припускают. Овощи соединяют, добавляют отварную, нарезанную курицу, заправляют соусом сметанным. Тушат 15-20 мин до готовности. С момента приготовления до отпуска блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.15. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: овощи и курица в соусе сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует овощам и соусу.

Вкус: соответствует входящим овощам, курице, соусу.

Запах: тушеных овощей, курице и продуктам, входящим в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №612

Наименование изделия: Запеканка манная со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 313

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	23	23	27,6	27,6
Молоко	50	50	60	60
Сахар	5	5	6	6
Яйцо	5	1/8шт.	6	1/7шт.
Сухари	2	2	2,4	2,4
Соль	1	1	1,2	1,2
Молоко сгущенное	10	10	12	12
Выход:		100/10		120/12

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
100/10	4,8	8,1	27,4	201	0
120/12	5,8	9,7	32,9	241,2	0

Технология приготовления: Готовую вязкую кашу охлаждают до 60-70 °С, добавляют сырые яйца перемешивают. В форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выкладываем массу, поверхность выравниваем, наносим рисунок и смазываем смесью яйца и сухарей. Запекаем в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 мин. до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60 °С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: порционные куски без трещин и подгорелых мест, сбоку располагается молоко сгущенное

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки-золотисто-желтый, на разрезе - белый.

Вкус: продуктов входящих в блюдо.

Запах: продуктов входящих в блюдо

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №1/1

Наименование изделия: *Каша геркулесовая молочная с маслом*

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Геркулес	20	20	24	24
Вода	28	28	29	29
Молоко	62,5	62,5	75	75
Или молоко сгущенное	30	30	36	36
Сахар	5	5	6	6
Соль	0,8	0,8	1	1
Масло слив.	4	4	5	5
Выход		150/4		180/5

Если на молоке сгущенном, то сахар исключить

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/4	5,7	7,6	25,5	188,5	0,1
180/5	6,8	9,1	30,5	226,2	0,12

Технология приготовления: Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу и варят, помешивая до готовности. При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварены, каша полита маслом.

Консистенция: каша – жидкая.

Цвет: свойственный крупе.

Вкус: характерный крупе входящей в блюдо.

Запах: характерный крупе входящей в блюдо.

Составил технолог: Щеронова И.В.

Технологическая карта №882

Наименование изделия: Компот из лимонов

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны свежие	7	6	7	6
Сахар	7,5	7,5	7,5	7,5
Вода	101	101	101	101
Выход:		100		100

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
100	0,3	-	15,7	62	10	0,2	0,01	0,02	1,8

Технология приготовления: Лимоны моют, очищают от кожицы, нарезают дольками, заливают горячим сиропом, варят 10-12 мин. Дают настояться. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложенные в стакан и залиты полученным при варке прозрачным отваром.

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных плодов лимона.

Цвет: светло желтый

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: лимонов.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №815

Наименование изделия: Суп из овощей с курицей со сметаной

Номер рецептуры: 135

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	15	12	20	16
Картофель: с 01.09.	40	30	53	40
с 1.11.	43	30	57	40
с 1.01.	46	30	62	40
с 1.03до нового урожая	50	30	67	40
Морковь св. или	7,8	6	10,4	8
Морковь консервированная	6	6	8	8
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Горошек консерв.	7,2	4,8	9,6	6,4
Масло раст.	3	3	4	4
Бульон	114	114	152	152
Филе куриное с костью	28,9	28,7	35,6	35,4
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Сметана	4	4	5	5
Выход с курицей:		150/5/4		200/6/5

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
150/5/4	5,8	2,2	10,2	90	0,6
200/6/5	7,7	2,9	13,6	120	0,8

Технология приготовления: Мелко нашинкованную морковь, лук пассируют на растительном масле. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанный дольками картофель. За 10-15мин до окончания варки супа добавляют пассированные овощи, зеленый горошек, соль. Доводят до готовности. Суп отпускается с отварной курицей, прокипяченной сметаной. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, мясо курицы – ломтиками, нарезанные кубиками.

Консистенция: картофеля и овощей мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: овощей умеренно соленый.

Запах: продуктов входящий в состав супа.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №816

Наименование изделия: Гуляш из филе птицы

Номер рецептуры: 437

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе птицы	64	64	80	80
Масло раст.	1,6	1,6	2	2
Лук репч.	9,6	8	12	10
Томат. Пюре	0,4	0,4	0,5	0,5
Мука пшенич.	2,4	2,4	3	3
Сметана	4	4	5	5
Соль	0,2	0,2	0,25	0,25
Выход		40/30		50/40

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
40/30	5,36	2,64	1,6	52,8	0,36
50/40	6,7	3,3	2,0	66	0,45

Технология приготовления: Нарезанное кубиками по 20-30 г и слегка обжаренное филе заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассированный лук, соль, заливают им курицу и тушат до готовности. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. С момента приготовления до отпуска блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.15. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку.

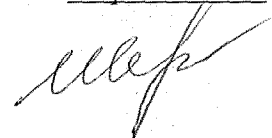
Консистенция: мяса – сочная, мягкая.

Цвет: светло – серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Составил технолог: Щеронова И.В.



Технико-технологическая карта №341

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Греча	35	35	42	42
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Маслослив.	5	5	8	8
Выход		100/5		120/8

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
100/5	3,0	3,4	14,6	101	0
120/8	3.6	4.1	17.3	121.2	0

Технология приготовления: Крупу перебирают, моют. Воду доводят до кипения, добавляют соль, вводят крупу и варят до готовности. При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварены, каша полита маслом.

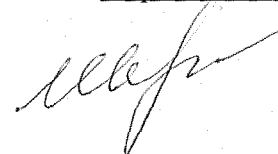
Консистенция: каша – рассыпчатая.

Цвет: свойственный гречневой крупе.

Вкус: характерный крупе входящей в блюдо.

Запах: характерный крупе входящей в блюдо.

Составил технолог: Щеронова И.В.



Технологическая карта №366

Наименование изделия: Напиток из сока

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный, мультифрукт и т.д.	75	75	90	90
Вода	77	77	92	92
Сахар	5	5	6	6
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамин С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150	0,37	0,075	8,25	34,5	1,5
180	0,4	0,08	9,9	41,4	1,8

Технология приготовления: В бак налить воды, сок (в соотношении 1:1), положить сахар, довести до кипения. Остудить. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №526

Наименование изделия: Гороховое пюре со сливочным маслом

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Горох	48,5	48	58.2	57.6
Соль	1	1	1.2	1.2
Масло слив.	3	3	4	4
Выход		100/3		120/4

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
100/3	10,5	0,8	20,4	130	0
120/4	12.6	0.96	24.5	156	0

Технология приготовления: Горох перебирают, замачивают на 2 часа. Варят при слабом кипении 60-90мин. Протирают, отпускают с прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: протертая, гороховая масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная

Цвет: желтый.

Вкус: свойственный вареному гороху.

Запах: свойственный вареному гороху.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №386

Наименование изделия: Плюшкадрожжевая сдобная

Номер рецептуры: 736

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	51,2	51,2	51,2	51,2
Сахар	8	8	8	8
Масло сл.	5	5	5	5
Масло растит.	5	5	5	5
Яйца	1/7шт.	6	1/7шт.	6
Соль	0,8	0,8	0,8	0,8
Дрожжи сухие	0,6	0,6	0,6	0,6
Молоко	13,6	13,6	13,6	13,6
Выход:		80		80

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
80	6,3	6,8	46,5	274,4	0

Технология приготовления: Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом, свертывают в виде рулета, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части, оставляя неразрезанными скрепленные концы. Укладывают на смазанный лист, дают расстояться, выпекают в течение 21-23 мин при t 170-200° С. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: форма плюшки, с четко выраженным рисунком, с гладкой поверхностью.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло коричневого.

Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технико-технологическая карта №55/2

Наименование изделия: *Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным*

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пшеница	20	20	24	24
Молоко	62,5	62,5	75	75
Или молоко сгущенное	30	30	36	36
Сахар (если на молоке)	5	5	6	6
Соль	0,8	0,8	1	1
Масло слив.	4	4	5	5
Выход		150/4		180/5

Если на молоке сгущенном, то сахар исключить

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/4	4,8	5,8	4,9	175	0,1
180/5	5,8	6,9	5,9	210	0,12

Технология приготовления: Крупу перебирают, моют, ошпаривают кипятком. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу и варят, помешивая до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварены, каша полита маслом.

Консистенция: каша – жидкая.

Цвет: желтый.

Вкус: характерный крупы, входящей в блюдо.

Запах: характерный крупы, входящей в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №821

Наименование изделия: Компот из изюма

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Виноград сушеный (изюм)	3	3	3	3
Сахар	7,5	7,5	7,5	7,5
Вода	102	102	102	102
Выход:		100		100

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
100	0,3	0	15,7	62	1,8

Технология приготовления: Промытый изюм сортируют по видам, заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 5-10 мин. Дают настояться. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: плоды не переваренные, уложенные в стакан и залиты полученным при варке прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных плодов

Цвет: светло – коричневый

Вкус: сладкий

Запах: аромат используемых плодов

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №593

Наименование изделия: *Борщ с мясом и со сметаной*

Номер рецептуры: 110

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	30	24	40	32
Капуста св.	15	12	20	16
Картофель: с 01.09.	16	12	21	16
с 1.11.	17	12	23	16
с 1.01.	18	12	25	16
с 1.03до нового урожая	20	12	27	16
Морковь св. или	7,8	6	10,4	8
Морковь консервированная	6	6	8	8
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Томат	0,6	0,6	0,8	0,8
Масло раст.	3	3	4	4
Сахар	1,8	1,8	2,4	2,4
Вода	108	108	144	144
Мясо говядина или	24	17,6	27	19,8
«тушенка» или	12	11	13	12
Кура или	22,8	15,8	25	17,3
Цыпленок	20,2	14	22	15,3
Сметана	4	4	5	5
Соль	1,5	1,5	2	2
Выход с мясом:		150/11/4		200/12/5

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
150/11/4	2,7	3,4	7,8	72,6	6,5
200/12/5	3,6	4,5	10,4	96,8	8,7

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассированные овощи, томатное пюре, вареную или тушеную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар. Отпускают с отварным мясом, прокипяченной сметаной. С момента приготовления до отпуска блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук-соломкой, картофель-брусочком) мясо-ломтиками.

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №203

Наименование изделия: Пудинг из говядины

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011г.»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	82,5	60,8	99	73
Масса отварного мяса	-	37,5	-	45
Масло слив.	3,3	3,3	4	4
Яйца	1/7шт.	6	1/6шт.	7
Молоко	10	10	12	12
Масса п/ф	-	55	-	66
Соль	0,8	0,8	1	1
Выход:		50		60

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины и С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
50	12,1	4,8	0,6	93	0,1
60	14,5	5,7	0,7	112	0,12

Технология приготовления: Отварное мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло, молоко, желток яиц, соль, соединяют с взбитым белком, осторожно перемешивают, раскладывают в смазанные маслом формы не более 2,5-3 см, запекают при температуре 180-200⁰С в течение 8-10 мин. до готовности. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: поверхность пудинга зарумянена, без подгорелых мест, пудинг сохраняет форму, сбоку – гарнир.

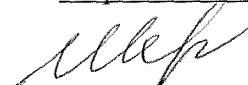
Консистенция: нежная, однородная, сочная.

Цвет: светло - серый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №342/1

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: 315

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях 2011г»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Рис	35,7	35,7	42.8	42.8
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Масло слив.	2	2	2,4	2,4
Выход		100/2		120/2,4

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
100/2	2,4	3,6	24,5	139,8	0
120/2,4	2.9	4.3	29.4	167.8	0

Технология приготовления: Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении, когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на дуршлаг, после стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипячённым сливочным маслом, перемешивают, прогревают. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы – целые, хорошо набухшие, не слипшиеся.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: белый.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технико-технологическая карта №783/2

Наименование изделия: Омлет натуральный

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1,5шт.	60	1,5шт.	60
Молоко	53	53	53	53
Соль	0,1	0,1	0,1	0,1
Масса омлетной смеси:	-	113	-	113
Масло слив.	3	3	3	3
Выход :		105/3		105/3

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
105/3	9,2	12,7	7,6	238,1	1,01

Технология приготовления: Омлетную смесь выливают на противень слоем не более 2,5-3 см, запекают, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.11., при температуре 180-200⁰С в течение 8-10 мин. до готовности. При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих запечённых яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих запечённых яиц, сливочного масла.

Составил технолог: Шеронова И.В



Технологическая карта №817

Наименование изделия: *Суп гороховый с курицей*

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель: с 01.09.	40	30	53	40
с 1.11.	43	30	57	40
с 1.01.	46	30	62	40
с 1.03до нового урожая	50	30	67	40
Горох или фасоль	12	12	16	16
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Морковь св. или	7,8	6	10,4	8
Морковь консервированная	6	6	8	8
Масло раст.	3	3	4	4
Филе птицы с костью	22,9	22,7	26,6	26,4
Вода	108	108	144	144
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Выход:		150/5		200/6

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
150/5	6,2	3,7	12	106,8	0,6
200/6	8,3	4,9	16	142,4	0,8

Технология приготовления: Картофель нарезают кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированный лук, морковь и варят до готовности. Отпускают с отварной курицей. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, нарезанный кубиками; курица - ломтиками, горох (кроме лущеного) – в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель, курица и горох мягкие, горох лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: светло-желтый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов входящих в суп.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №740

Наименование изделия: Гренки

Номер рецептуры: 115

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011г.»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной или пшеничный	22,5	18,9	22,5	18,9
Выход:		12		12

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
12	12,2	1,7	72,8	349,9	49	3,5	0,24	0,1	0

Технология приготовления: Хлеб очищают от корок, нарезают кубиком (10x10мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Требование к качеству:

Внешний вид: кубики хлеба, сохранившие форму.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: золотистый.

Вкус: подсушенного хлеба.

Запах: подсушенного хлеба.

Составил технолог: Шеронова И.В



Технико-технологическая карта №672/1

Наименование изделия: Голубцы ленивые из курицы (без сметаны)

Номер рецептуры: 486

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста св.	144	115	173	138
Куры или	56	33	67	40
Цыпленок -бройлер	72	33	86	40
Рис	9	9	11	11
Лук репч.	21	17,6	25	21
Масло слив.	6	6	7	7
Соус:	-	30	-	40
Лук репч.	7	5,8	8	6
Морковь или	7,5	6,3	9	6
Морковь консервированная	6,3	6,3	6	6
Томат	0,2	0,2	0,2	0,2
Соль	1,5	1,5	1,8	1,8
Мука	5	5	6	6
Выход:		150/30		180/40

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/30	1,8	14,3	7,3	215,3	0,7
180/40	2,2	17,2	8,8	258,4	0,8

Технология приготовления: Сваренную капусту, мясо птицы, лук пропускают через мясорубку, добавляют вареный рис, взбитые яйца, соль. Формуют овальной формы, укладывают на смазанный противень, ставят в жарочный шкаф. В конце заливают соусом, и запекают в жарочном шкафу – 20-30 мин. при температуре – 220-280⁰ С. Отпускают с соусом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: порционные изделия уложены на тарелку и политы соусом.

Консистенция: нежная, сочная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технико-технологическая карта №818

Наименование изделия: Голубцы ленивые из филе птицы

Номер рецептуры: 297

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста св.	144	115	173	138
Филе птицы	45	45	54	54
Рис	9	9	11	11
Лук репч.	21	17,6	25	21
Масло слив.	6	6	7	7
Соус:	-	30	-	40
Лук репч.	7	5,8	8	6
Морковь или	7,5	6,3	9	6
Морковь консервированная	6,3	6,3	6	6
Томат	0,2	0,2	0,2	0,2
Соль	0,2	0,2	0,25	0,25
Мука	5	5	6	6
Выход:		150/30		180/40

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/30	1,8	14,3	7,3	215,3	0,7
180/40	2,2	17,2	8,8	258,4	0,8

Технология приготовления: Сваренную капусту, мясо птицы, лук пропускают через мясорубку, добавляют вареный рис, взбитые яйца, соль. Формуют овальной формы, укладывают на смазанный противень, ставят в жарочный шкаф. В конце заливают соусом, и запекают в жарочном шкафу – 20-30 мин. при температуре – 220-280⁰ С. Отпускают с соусом томатным. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: порционные изделия уложены на тарелку и политы соусом.

Консистенция: нежная, сочная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.

Технологическая карта №666

Наименование изделия: Блины с повидло

Номер рецептуры: 726

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшенич.	50	50	50	50
Сахар	5	5	5	5
Молоко	79	79	79	79
Дрожжи сухие	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	1	1	1	1
Масло растит.	5	5	5	5
Яйца	1/4шт.	10	1/4шт.	10
Повидло	15	15	15	15
Выход:		100/15		100/15

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
100/15	5,1	4,8	39,3	224	7	1,4	0,13	0,05	0

Технология приготовления: В небольшом количестве молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальным молоком, подогретом до температуры 35-40°C, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25-35°C) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают) Блины выпекают на смазанной растительным маслом и разогретой сковороде, диаметром 24-26 см. Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют равномерным слоем по всей поверхности и обжаривают с обеих сторон. Отпускают по 2-3 шт. на порцию с повидло, молоком сгущённым или прокипячённым сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60°C, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: блины круглой формы, равномерно поджарены с обеих сторон, сложены конвертиком, сбоку располагается молоко сгущенное, повидло или прокипяченное сливочное масло.


Консистенция: мягкая.

Цвет: поверхности – равномерный, золотистый или светло-коричневый.

Вкус: жареного блина.

Запах: жареного блина.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №565

Наименование изделия: Суп рисовый молочный.

Номер рецептуры: 161

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Рис	9	9	10.8	10.8
Вода	82,5	82,5	99	99
Молоко	75	75	90	90
Сахар	1.5	1.5	1.8	1.8
Соль	1.5	1.5	1.8	1.8
Масло слив.	1.5	1.5	1.8	1.8
Выход		150/1.5		180/1.8

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
150/1.5	5,1	6,2	16,4	138,3	96,7	0,18	0,5	0,15	0,6
180/1.8	6.1	7.4	19.7	166	116	0.23	0.6	0.2	0,7

Технология приготовления: Крупу перебирают. Смесь молока и воды доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу и варят, помешивая до готовности. В готовый суп добавляют прокипяченное сливочное масло. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

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

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

Цвет: белый.

Вкус: сладковатый, сливочного масла, продуктов, входящих в блюдо.

Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №146

Наименование изделия: Котлеты, биточки рыбные.

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Треска или	78,6	48	89,6	56
Минтай или	78,6	48	89,6	56
Филе минтая (6%) или	51	48	60	56
Горбуша без головы или	81,6	48	100,8	56
Горбуша с головой	91,2	48	106,4	56
Хлеб пшенич.	10,8	10,8	12,6	12,6
Молоко	6	6	7	7
Сухари или мука	6	6	7	7
Соль	1,5	1,5	2	2
Лук репчатый	8	7	9	8
Масло раст.	1	1	1,2	1,2
Яйца	1/7шт.	6	1/6шт.	7
Выход:		60		70

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Fe	В ₁	В ₂	С
60	7,6	2,5	5,3	74	15,3	0,44	0,05	0,04	0,18
70	8,9	2,9	6,2	86,3	17,9	0,5	0,06	0,05	0,2

Технология приготовления: Филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом и луком. Добавляют соль, яйцо, перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овальной приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглой приплюснутой формы, толщиной 2-2,5см (биточки), или плоской овальной формы, толщиной 1см (шницель), панируют в сухарях или муке, укладывают смазанный противень, запекают, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.11. при температуре 250-280⁰С в течение 20-25 мин. Отпускают с гарниром. С момента приготовления до отпуска блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13 п. 14.15.

Требование к качеству:

Внешний вид: форма котлет – овальная с заостренным концом, форма биточков – кругло – приплюснутая.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В

Технологическая карта №823

Наименование изделия: Суп картофельный с клецками с рыбой

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель: с 01.09.	40	30	53	40
с 1.11.	43	30	57	40
с 1.01.	46	30	62	40
с 1.03 до нового урожая	50	30	67	40
Морковь св. или	7.8	6	10,4	8
Морковь консервированная	6	6	8	8
Лук репчатый	7.2	6	9,6	8
Масло раст.	1.8	1.8	2,4	2,4
Бульон	108	108	144	144
Горбуша св. потрошенная или	30	15	40	20
Горбуша св. не потрошенная	25	15	33	20
Пикша св. или минтай св.	26	15	34	20
Соль	1	1	1,5	1,5
Клецки:	-	18	-	24
Мука	5.4	5.4	7,2	7,2
Яйцо	1/27шт.	1.5	1/20 шт.	2
Молоко	8.7	8.7	11,6	11,6
Соль	1.5	1.5	2	2
Выход с рыбой:		150/15		200/20

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
150/15	7.9	5.2	14,4	137	0
200/20	10,5	6,9	19,2	182,7	0

Технология приготовления: В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, отварную рыбу, отделенную от костей, нарезанную кусочкам, доводят до готовности. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60°C, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, рыба, овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель, рыба, овощи - мягкие, клецки-упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

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

Вкус: продуктов, входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технико-технологическая карта №823

Наименование изделия: Капуста тушеная с филе птицы

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста св.	200	160	240	192
Морковь или	2,9	2,3	3,5	2,8
Морковь консервированная	2,3	2,3	2,8	2,8
Лук репчатый	5,8	4,8	7	5,6
Мука пшенич.	1,9	1,9	2,3	2,3
Сахар	1,2	1,2	1,5	1,5
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Томат	0,4	0,4	0,5	0,5
Сметана	10	10	12	12
Масло раст.	3,6	3,6	4	4
Масса рагу:	-	120	-	145
Филе птицы	23,1	23,1	27,7	27,7
Масса отварной курицы:	-	17	-	20,3
Соль	1,5	1,5	1,8	1,8
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150	13,8	13,6	11,8	228	3,4
180	16,6	16,3	14,2	273,6	4,1

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел, добавляют бульон и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют пассированные морковь, лук, отварную нарубленную курицу. За 5 мин. до готовности заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью, сметаной, пассированный томат и вновь доводят до кипения. Тушат до готовности. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: тушеной капусты с овощами, нашинкованные соломкой с нарубленной кусочками курицей.

Консистенция: капусты-сочная, слабо-хрустящая, курицы-мягкая, с сохранением формы.

Цвет: капусты-светло-коричневый.

Вкус: тушеной капусты с овощами и курицей.

Запах: тушеной капусты с овощами и курицей.

Составил технолог: Шеронова И. В.



Технологическая карта №345

Наименование изделия: Каша гречневая рассыпчатая с сахаром

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Греча	35	35	42	42
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Сахар	5	5	5.6	5.6
Маслослив.	5	5	8	8
Выход		100/5		120/8

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
100/5	3,0	3,4	19,6	121	0
120/8	3.6	1.1	23.5	145.2	0

Технология приготовления: Крупу перебирают, моют. Воду доводят до кипения, добавляют соль, сахар, вводят крупу и варят до готовности. При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: зерна крупы разварены, каша полита маслом.

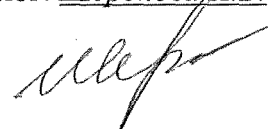
Консистенция: каша – рассыпчатая.

Цвет: свойственный гречневой крупе.

Вкус: характерный крупе входящей в блюдо, сладкий, умеренно соленый.

Запах: характерный крупе входящей в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №881

Наименование изделия: Компот из замороженных фруктов и ягод

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Замороженные фрукты и ягоды	8	8	10	10
Сахар	11,3	11,3	13,6	13,6
Вода	152	152	182	182
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150	0,45	0	23,5	93	8,7
180	0,54	0	28,2	111,6	10,4

Технология приготовления: Ягоды и фрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Дают настояться. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: ягоды и фрукты сохранили форму, сироп - прозрачный.

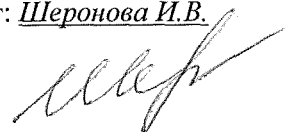
Консистенция: жидкая, ягод и фруктов - мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам и фруктам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: сваренных ягод и фруктов, приятный.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №821

Наименование изделия: Свекольник с курицей со сметаной

Номер рецептуры: 109

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов, 1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	30	24	40	32
Капуста	23	18	31	24
Морковь св. или	7,8	6	10,4	8
Морковь консервированная	6	6	8	8
Лук репчатый	7,2	6	9,6	8
Томат. Пюре	1,2	1,2	1,6	1,6
Масло раст.	3	3	4	4
Сахар	1,8	1,8	2,4	2,4
Бульон	120	120	160	160
Соль	0,5	0,5	0,6	0,6
Филе птицы с костью	14,8	14,6	16,9	16,7
Сметана	4	4	5	5
Выход:		150/5/4		200/6/5

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150/5/4	2,5	3,4	6,2	64,8	7,2
200/6/5	3,3	4,5	8,3	86,4	9,6

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, варят 10-15 мин, кладут пассированные овощи, томатное пюре, вареную или тушеную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин. до окончания варки добавляют соль, сахар. Отпускают с отварной курицей, прокипяченной сметаной. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук-соломкой), курица ломтиками

Консистенция: свекла, курица и овощи мягкие, соблюдено соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый.

Запах: продуктов входящих в блюдо.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №533/3

Наименование изделия: Суфле из рыбы

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011г.»

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	83	61	83	61
Соус молочный:				
Молоко	20	20	20	20
Масло слив.	2	2	2	2
Мука пшенич.	2	2	2	2
Яйца	1/4шт.	10	1/4шт.	10
Масло раст.	1	1	1	1
Соль	1	1	1	1
Выход:		50/20		50/20

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг		Витамины, мг		
	Белки,г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	В ₁	В ₂	С
50/20	9,7	4,6	2,4	90	29,5	0,46	0,05	0,07	0,19

Технология приготовления: Филе рыбы припускают, охлаждают, пропускают через мясорубку, смешивают с молочным соусом, желтками яиц, тщательно взбивают, вводят взбитые белки. Выкладывают в форму, смазанную растительным маслом, запекают в жарочном шкафу 15-20 мин. до готовности, при температуре 250- 280⁰С. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8 Дети должны получать блюдо с температурой +50-60⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.9.

Требование к качеству:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин, сбоку – гарнир.

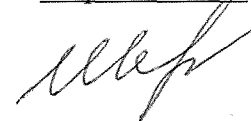
Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: запечённой рыбы.

Запах: запечённой рыбы.

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №820

Наименование изделия: Компот из изюма

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Виноград сушеный (изюм)	4	4	4,8	4,8
Сахар	11,3	11,3	13,6	13,6
Вода	152	152	182	182
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витамины С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	
150	0,45	0	23,5	93	2,7
180	0,54	0	28,2	111,6	3,2

Технология приготовления: Промытый изюм сортируют по видам, заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 5-10 мин. Дают настояться. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: плоды не переваренные, уложенные в стакан и залиты полученным при варке прозрачным отваром

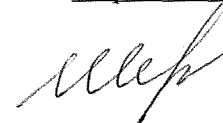
Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных плодов

Цвет: светло – коричневый

Вкус: сладкий

Запах: аромат используемых плодов

Составил технолог: Шеронова И.В.



Технологическая карта №881

Наименование изделия: Компот из замороженных фруктов и ягод

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» 2008г.

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Замороженные фрукты и ягоды	8	8	10	10
Сахар	11,3	11,3	13,6	13,6
Вода	152	152	182	182
Выход:		150		180

Химический состав данного блюда

Выход	Пищевые вещества				Витами н С, мг
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	
150	0,45	0	23,5	93	8,7
180	0,54	0	28,2	111,6	10,4

Технология приготовления: Ягоды и фрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Дают настояться. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2.8. Дети должны получать блюдо с температурой не ниже +15⁰С, согласно сборника технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях п.2.8.

Требование к качеству:

Внешний вид: ягоды и фрукты сохранили форму, сироп - прозрачный.

Консистенция: жидкая, ягод и фруктов - мягкая.

Цвет: присущий вареным ягодам и фруктам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: сваренных ягод и фруктов, приятный.

Составил технолог: Шеронова И.В.

