

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Суп Крестьянский с крупой

Номер рецептуры: 134-04

Наименование сборника рецептов: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Капуста свежая	38	30	3,8	3
Картофель	33	25	3,3	2,5
морковь	13	10	1,3	1
лук репчатый	12	10	1,2	1
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
крупa рисовая или пшено	5	5	0,5	0,5
Выход:		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,61	B1 (мг):		Ca (мг):	27,61
Жиры(г):	3,35	B2 (мг):		Mg (мг):	16,10
Углеводы(г):	9,78	A (мг):		Fe (мг):	0,59
Эн.ценность(ккал):	75,91	P (мг):		C (мг):	8,00

Технология приготовления: Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут подготовленный картофель, подготовленную крупу, пассерованные овощи и варят до готовности.

За 5-10 минут до окончания варки кладут соль и подготовленную капусту.

Температура подачи 75 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): Соус томатный

Номер рецептуры: № 587-04

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. бл. и кул. изд. для пред. общ. пит. при общеобр. школах. 2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
масло сливочное	1,8	1,8	0,18	0,18
Мука пшеничная	1,4	1,4	0,14	0,14
морковь	2,3	1,8	0,23	0,18
томат паста	3,6	3,6	0,36	0,36
Лук репчатый	1,1	0,9	0,11	0,09
сахар	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход:		30		3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,99	В1 (мг):	0,01	Ca (мг):	2,76
Жиры(г):	0,72	В2 (мг):	0	Mg (мг):	3,60
Углеводы(г):	2,67	A (мг):	38,4	Fe (мг):	0,16
Эн.ценность(ккал):	21,24	P (мг):	7,2	C (мг):	0,80

Технология приготовления: Мелко нарубленный лук пассеруют, добавляют томат пасту, продолжают пассерование еще 15-20 минут, соединяют с белым соусом и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Тефтели (2 вариант)**

Номер рецептуры: **№ 461-04**

Наименование сборника рецептов: Сб.рец.бл.и кул.изд для пред.общ.пит.при общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Говядина	62,6	57	6,26	5,7
крупа писовая	7,4	7,4	0,74	0,74
Лук репчатый	31,5	21	3,15	2,1
масло растительное	4,5	4,5	0,45	0,45
соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Соус № 587:				
масло сливочное	1,8	1,8	0,18	0,18
Мука пшеничная	1,4	1,4	0,14	0,14
морковь	2,3	1,8	0,23	0,18
томат паста	3,6	3,6	0,36	0,36
Лук репчатый	1,1	0,9	0,11	0,09
сахар	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход:		90/30		9/3

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	11,05	В1 (мг):	0,06	Ca (мг):	45,6
Жиры(г):	11,16	В2 (мг):	0,12	Mg (мг):	25,17
Углеводы(г):	15,52	A (мг):	42,3	Fe (мг):	2,43
Эн.ценность(ккал):	239,41	P (мг):	146,7	C (мг):	3,1

Технология приготовления: В мясной фарш добавляю соль, нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Шарики панируют в муке, обжаривают перекладывают в неглубокую посуду в 1 - 2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10 - 20 г на порцию) и тушат 8 - 10 минут.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:
Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Каша ячневая вязкая

Номер рецептуры: № 510-04

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Крупа ячневая	45	45	4,5	4,5
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
Соль йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	4,03	В1 (мг):	0,08	Ca (мг):	38,90
Жиры(г):	4,51	В2 (мг):	0,04	Mg (мг):	20,00
Углеводы(г):	26,90	A (мг):	17,21	Fe (мг):	0,77
Эн.ценность(ккал):	165,80	P (мг):	137,16	C (мг):	0,00

Технология приготовления: Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное можно добавлять во время варки прокипяченное или, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Температура подачи 65 С

Подготовил:
Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Омлет с зеленым горошком**

Номер рецептуры: **№ 302-13**

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Яйца		80		8
Молоко	80	80	8	8
Соль	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло сливочное	6,6	6,6	0,66	0,66
Зеленый горошек(без заливки)		38,7		3,87
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на порцию

Белки(г):	13,3	В1 (мг):	0,1		149,3
Жиры(г):	15,73	В2 (мг):	0,2		29,3
Углеводы(г):	7,2	А (мг):	183	Fe (мг):	2,4
Эн.ценность(ккал):	261,5	Р (мг):	250,6	С (мг):	2,4

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь. Затем выливают в разогретую посуду смазанную маслом, слоем 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу при 180-200 С 8-10 мин до румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции. Температура подачи 65 С.

Подготовил:
Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 337-13

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для прод.общ.пит.при общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Перевалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
Рыба	129,4	88	12,94	8,8
Мука пшеничная	7,6	7,6	0,76	0,76
Яйцо		26		2,6
Молоко	10	10	1	1
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		100		10

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	10,24	В1 (мг):	0,15	Ca (мг):	60,13
Жиры(г):	9,69	В2 (мг):	0,21	Mg (мг):	28,30
Углеводы(г):	6,26	A (мг):	57,72	Fe (мг):	1,12
Эн.ценность(ккал):	198,06	P (мг):	211,76	C (мг):	2,05

Технология приготовления: Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей, без костей, панируют в муке с солью и жарят основным способом.Жареную рыбу укладывают на противень разогретый с маслом и заливают смесью яиц и молока с подсушенной мукой.

Запекают при температуре 250 С 10-15 минут.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Суп с клецками

Номер рецептуры: 155-04

Наименование сборника рецептур: Сб.рецепт.бл.и кул. изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
морковь	10,4	8	1,04	0,8
лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
масло сливочное	2	2	0,2	0,2
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Клецки		50		5
мука пшеничная	15,4	15,4	1,54	1,54
масло сливочное	1,8	1,8	0,18	0,18
яйцо	4,4	4,4	0,44	0,44
молоко	24,15	24,15	2,41	2,41
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		200/50		20/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	2,95	В1 (мг):	0,05	Са (мг):	44,45
Жиры(г):	5,70	В2 (мг):	0,1	Mg (мг):	10,53
Углеводы(г):	18,04	А (мг):	141,37	Fe (мг):	0,66
Эн.ценность(ккал):	116,87	Р (мг):	65,1	С (мг):	0,60

Технология приготовления: В кипящую воду кладут пассерованные морковь,
лук и варят до готовности, за 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Клецки варят в небольшом количестве жидкости и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи 75 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

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

Номер рецептуры № **374-04**

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Рыба	107,6	73,2	10,76	7,32
Морковь	26	20	2,6	2
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Лук репчатый	13	10	1,3	1
Томатная паста	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
лимонная кислота	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход:		60/50		6/5

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	11,23	B1 (мг):	0,13	Ca (мг):	28
Жиры(г):	5,03	B2 (мг):	0,11	Mg (мг):	35
Углеводы(г):	5,3	A (мг):	325	Fe (мг):	0,87
Эн.ценность(ккал)	161,2	P (мг):	157	C (мг):	2,84

Технология приготовления: Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей,укл. в посуду в два слоя, чередуя со слоями наших овощей, заливают водой, добавл. масло растительное., томатную пасту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60мин) .

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокина Н.О.Сорокина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Чай с молоком

Номер рецептуры: **№ 495-13**

Наименование сборника рецептур: Сб.рецепт.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Первалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Чай заварка № 684-04	2	50 мл.	0,2	5 лит.
Молоко	165	165	16,5	16,5
Сахар	7	7	0,7	0,7
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	4,82	В1 (мг):	0,03	Ca (мг):	179,4
Жиры(г):	3,6	В2 (мг):	0,21	Mg (мг):	23,93
Углеводы(г):	13,76	A (мг):	22,08	Fe (мг):	0,86
Эн.ценность(ккал):	106,33	P (мг):	135,9	C (мг):	0,9

Технология приготовления: Необходимое количество чай-заварки, молока и сахара разводим в емкости для третьих блюд, доводим до кипения.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:
Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Котлеты (особые)

Номер рецептуры: № 452-04

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. блюд и кул. Изд. для предприятий обществ. питания приобщественных школах. Под редакцией В.Т.Лапшиной 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Говядина	55,35	50,4	5,535	5,04
хлеб пшеничный	14,4	14,4	1,44	1,44
вода	18	18	1,8	1,8
сухари	9	9	0,9	0,9
масло растительное	5	5	0,5	0,5
лук репчатый	5	5	0,6	0,5
соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		90		9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	11,16	B1 (мг):	0,05	Ca (мг):	18,18
Жиры(г):	13,11	B2 (мг):	0,09	Mg (мг):	18,72
Углеводы(г):	13,05	A (мг):	0	Fe (мг):	2,09
Эн.ценность(ккал):	201,42	P (мг):	131,83	C (мг):	0,27

Технология приготовления: Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Панируют изд. в сухарях, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при тем-ре 250-280 С в течении 5-7 мин.

.Температура подачи 65 С.

Органолептическими признаками готовности изд. из рубленного мяса, являются выделения бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Сыр

Номер рецептуры: **№ 100-13**

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при общеобр.школах.2013г. Под ред. А.Я. Первалова

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто, гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Сыр	16	1,5	1,6	1,5
Выход:		1,5		1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,15	В1 (мг):	0,006	Ca (мг):	132
Жиры(г):	4,43	В2 (мг):	0,048	Mg (мг):	5,25
Углеводы(г):	0	A (мг):	39	Fe (мг):	0,15
Эн.ценность(ккал):	53,75	P (мг):	75	C (мг):	0,11

Технология приготовления: Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки, нарезают ломтиками 2-3 мм.

Подготовил:
Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
Заместитель директора по производству Кунаева Г.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 54-2з-22

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехн. И безоп. Пищи, Отрасл. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"- Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Огурец в нарезке

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
огурцы свежие	62	60	6,2	6
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,48	В1 (мг):	0,02	Ca (мг):	13,80
Жиры(г):	0,12	В2 (мг):	0,02	Mg (мг):	8,40
Углеводы(г):	1,50	A (мг):	6	Fe (мг):	0,36
Эн.ценность(ккал):	8,52	P (мг):	25,2	C (мг):	6,00

Технология приготовления: Огурцы перебирают, замачивают в 10%м растворе поваренной соли в течении 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов. У огурцов отрезают кончики, нарезают кружочками или дольками и раскладывают на тарелки.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокина Н.О.Сорокина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 54-3з-22

Помидор в нарезке

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехн. И безоп. Пищи, Отроsl. Союз разв.соц.питания, НП СРО "АПСПОЗ"- Издат.Науч.центр здоровья детей, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
помидоры свежие	62	60	6,2	6
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,70	В1 (мг):	0,04	Ca (мг):	8,40
Жиры(г):	0,10	В2 (мг):	0,02	Mg (мг):	12,00
Углеводы(г):	2,30	A (мг):	79,8	Fe (мг):	0,54
Эн.ценность(ккал):	12,80	P (мг):	16	C (мг):	15,00

Технология приготовления: Помидоры перебирают, замачивают в 10%м растворе поваренной соли в течении 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками и раскладывают на тарелки. Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокина Н.О.Сорокина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева