

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		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	30,4	24	3,04	2,4
Картофель	26,4	20	2,64	2
крупa рисовая	8	8	0,8	0,8
морковь	10,4	8	1,04	0,8
лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
масло сливочное	4	4	0,4	0,4
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,61
Жиры(г):	2,04
Углеводы(г):	12,69
Эн.ценность(ккал):	95,35

Ca (мг):	22,09
Mg (мг):	12,88
Fe (мг):	0,47
C (мг):	6,40

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 Сорокоотягина Н.О.Сорокоотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Салат из белокачанной капусты
с огурцом кукурузой

Номер рецептуры: № 54-22

Сборник рецептов блюд и кулинар. изделий для сбуч. образовательных организаций
под редакцией Г.Г.Онищенко

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
капуста белокачанная	22,8	18	2,28	1,8
огурцы свежие	35	34,2	3,5	3,42
кукуруза консерви без заливки	11,4	11,4	1,14	1,14
масло растительное	4,2	4,2	0,42	0,42
соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,92
Жиры(г):	4,25
Углеводы(г):	5,02
Эн.ценность(ккал):	54,10

Ca (мг):	38,00
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	9,33

Технология приготовления: Капусту белокачанную свежую нарезают тонкой
соломкой. У огурцов удаляют место крепления плодоножки и нарезают соломкой.

Соединяют ингредиенты, солят и перемешивают. Заправляют маслом перед раздачей.

Температура подачи 14 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):

Салат из белокачанной капусты

Номер рецептуры: **№ 43-04**

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
Капуста свежая	59,4	47,4	5,94	4,74
морковь	7,8	6	0,78	0,6
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
соль	0,2	0,2	0,02	0,02
лимонная кислота	0,18	0,18	0,018	0,018
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,98
Жиры(г):	3,10
Углеводы(г):	5,8
Эн.ценность(ккал):	54,56

Ca (мг):	40,5
Mg (мг):	10,5
Fe (мг):	0,36
C (мг):	23,1

Технология приготовления: Капусту шинкуют, нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, добавляют сахар, соль и масло.
 Температура подачи 14 С.

Подготовил:
 Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

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

Энергетическая ценность:	54,56
Эн.ценность(ккал):	23,1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
 Наименование кулинарного изделия(блюда):
 Номер рецептуры:
 Наименование сборника рецептур:
 Температура подачи:

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: №138-04

Суп картофельный с крупой

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 порцию		100порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
картофель	80	60	8	6
морковь	10,4	8	1,04	0,8
лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
масло сливочное	2,4	2,4	0,24	0,24
бульон или вода	152	152	15,2	15,2
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
крупя рисовая	4	4	0,4	0,4
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,70
Жиры(г):	1,94
Углеводы(г):	18,97
Эн.ценность(ккал):	97,05

Ca (мг):	27,60
Mg (мг):	17,58
Fe (мг):	0,65
C (мг):	5,28

Технология приготовления: Картофель нарезают кубиками,морковь
мелкими кубиками,лук мелко рубят.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу картофель,пассерованные ово
щи и варят до готовности. За 5-10 минут до готовности кладут соль. Крупу рисовую кладут
в воду одновременно с пассерованными овощами.Температура подачи 75С.

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): Рыба запеченная

Номер рецептуры: 245-16

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд. для обуч.образ.орган. ФГАУ
НЦЗД МИНЗДРАВА РФ,-М.: Изд.Научн.центр здор.дет, 2016г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Рыба (горбуша)	156,2	106,2	15,62	10,62
Мука пшеничная	5,4	5,4	0,54	0,54
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		90		9

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,12
Жиры(г):	9,27
Углеводы(г):	3,46
Эн.ценность(ккал):	185,52

Ca (мг):	23,4
Mg (мг):	27,2
Fe (мг):	0,61
C (мг):	0,36

Технология приготовления: Подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают в смазанную маслом растительным маслом емкость и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 С с двух сторон в течение 10-15 минут или в пароконвектомате при температуре 180 С в течение 10-12 минут, до готовности.
Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокопягина Н.О.Сорокопягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

Технический директор _____

Менеджер _____

Менеджер _____

250-280 С с двух сторон _____

температура 180 С _____

Температура подачи 65 С _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Пюре картофельное

Номер рецептуры: № 520-04

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
Картофель	170,8	128,28	17,08	12,8
Молоко	24	24	2,4	2,4
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		150		15

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,18
Жиры(г):	4,25
Углеводы(г):	19,78
Эн.ценность(ккал):	130,66

Ca (мг):	41,99
Mg (мг):	28,20
Fe (мг):	1,06
C (мг):	5,10

Технология приготовления: Очищенный картофель хорошо промывают в холод.

воде. Варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Вареный горячий картофель пропускают через протирающую машину. Температура

протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С. В горячий протертый картофель

непрерывно помешивая добавляют в два три приема горячее кипяченое молоко

и прокипяченное масло сливочное. Смесь добивают до пышной однородной массы.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

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):

Икра свекольная

Номер рецептуры: № 78 -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
Свекла	57,6	45	5,76	4,5
Лук репчатый	12,6	10,8	1,26	1,08
Томатная паста	6,8	6,8	0,68	0,68
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
сахар	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,30
Жиры(г):	4,20
Углеводы(г):	6,80
Эн.ценность(ккал):	71,40

Ca (мг):	22,00
Mg (мг):	17,00
Fe (мг):	0,93
C (мг):	4,13

Технология приготовления: Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают
Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатную пасту
Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, лимонную
кислоту, прогревают и охлаждают.

Температура подачи 14 С

Выход:

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

Энергетическая ценность:

71,40

Белки(г):

1,30

Жиры(г):

4,20

Измельченные овощи соединяют

6,80

кислоту, прогревают и охлаждают.

Температура подачи 14 С

Подготовил:

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Рассольник Ленинградский

Номер рецептуры: №132-04

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 порцию		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
картофель	80	60	8	6
морковь	10,4	8	1,04	0,8
лук репчатый	4,8	4	0,48	0,4
масло сливочное	4	4	0,4	0,4
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
крупа перловая	4	4	0,4	0,4
огурцы соленые	13,6	12	1,36	1,2
сметана	10	10	1	1
Выход:		200/10		20/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,30
Жиры(г):	2,36
Углеводы(г):	18,78
Эн.ценность(ккал):	109,98

Ca (мг):	28,75
Mg (мг):	18,91
Fe (мг):	0,69
C (мг):	5,61

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу и варят рассольник обычным способом. В кипящий бульон или воду кладут картофель доводим до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

Подают рассольник со сметаной.

Температура подачи 75 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): **Омлет с сыром**
 Номер рецептуры: **№ 309-13**

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		82,9		8,29
Молоко	52	52	5,2	5,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готового омлета		145		14,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
сыр	33	32	3,3	3,2
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,30
Жиры(г):	18,50
Углеводы(г):	3,00
Эн.ценность(ккал):	316,00

Ca (мг):	359,00
Mg (мг):	26,00
Fe (мг):	2,23
C (мг):	0,37

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами
 яйца, разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, иодированную соль, перемешива
 ют и слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр и выливают в емкость
 с маслом слоем в 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу в течении 8 - 10 минут при
 температуре 180 200 С. При отпуске нарезают на куски и поливают сливочным маслом.
 Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 - 3 штуки и соединить с общей мас
 сой.. 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 сыром**

Номер рецептуры: **№ 309-13**

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		82,9		8,29
Молоко	52	52	5,2	5,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готового омлета		145		14,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
сыр	33	32	3,3	3,2
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,30
Жиры(г):	18,50
Углеводы(г):	3,00
Эн.ценность(ккал):	316,00

Ca (мг):	359,00
Mg (мг):	26,00
Fe (мг):	2,23
C (мг):	0,37

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены, добавляют тертый сыр и выливают в емкость с маслом слоем в 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу в течении 8 - 10 минут при температуре 180 200 С. При отпуске нарезают на куски и поливают сливочным маслом. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2 - 3 штуки и соединить с общей массой. Температура подачи 65 С.

Подготовил:
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):

Номер рецептуры: № 643-04

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

Кисель из кураги

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Курага	20	20	2	2
Сахар	10	10	1	1
Крахмал	9	9	0,9	0,9
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,40
Жиры(г):	0,00
Углеводы(г):	29,00
Эн.ценность(ккал):	122,00

Ca (мг):	50,00
Mg (мг):	18,00
Fe (мг):	0,58
C (мг):	0,32

Технология приготовления: Промытую курагу заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 часа для набухания. Варят ее в той же воде 20-30 минут при слабом огне и протирают. Полученное пюре соединяют с отваром, добавляют сахар, доводят до кипения, вводят крахмал, разведенный в охлажденной кипяченой воде и вновь доводят до кипения. Охлаждают и разливают по порциям.

Температура подачи 14С.

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 картофельный

Номер рецептуры: №139-04

с бобовыми

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 порцию		100порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
картофель	53,6	40	5,36	4
морковь	12,8	10,4	1,28	1,04
лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
масло сливочное	4	4	0,4	0,4
бульон или вода	130	130	13	13
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
фасоль или горох лущеный	16	16	1,6	1,6
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	4,09
Жиры(г):	2,98
Углеводы(г):	14,43
Эн.ценность(ккал):	101,13

Ca (мг):	30,12
Mg (мг):	27,46
Fe (мг):	1,42
C (мг):	3,73

Технология приготовления: Картофель нарезают крупными кубиками,морковь мелкими кубиками,лук мелко рубят.

Подготовленные фасоль,горох кладут в бульон или воду,доводят до кипения,добавляют картофель,пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Температура подачи 75С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Капуста тушеная с мясом

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 54-10м-22

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и тип.меню для орган.пит. обуч. в
общеобр.орг.:Пособ.-М.: Федер.центр гиг. И эпидем. Роспотребн.,2022.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Мясо говядина	88	80	8,8	8
Капуста белокочанная	144	114,6	14,4	11,46
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Томатная паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Морковь	4,9	4	0,49	0,4
Лук репчатый	10	8	1	0,8
масса готового мяса		50		5
мука пшеничная	1,2	1,2	0,12	0,12
Сахар	3	3	0,3	0,3
Соль иодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
масло сливочное	7,5	7,5	0,75	0,75
Выход:		150		15

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	11,56
Жиры(г):	16,43
Углеводы(г):	9,9
Эн.ценность(ккал):	274,55

Ca (мг):	83
Mg (мг):	36
Fe (мг):	1,75
C (мг):	21,68

Технология приготовления: Капусту перебирают, удаляют 3-4 нар. листа, промывают проточной водой, шинкуют на овощерезке. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют на овощерезке. Лук перебирают, промывают, очищают, повторно промыв, нарезают кубиками. Лук и морковь пассеруют на слив. масле с добав. томатн.пасты, пассерованной на подсолнечном масле муни. Мясо размораживают на производствен. столах. Разрезают на кусочки по 20-30 г, соединяют с припущенными овощами, добавляют воду, соль и тушат 20-25 минут. Затем добавляют капусту и тушат до готовности. Температура подачи 65 С.

Подготовил:

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):

Салат из сырых овощей

Номер рецептуры: № 25-13

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
Морковь	12	9,6	1,2	0,96
помидоры свежие	15,3	15	1,53	1,5
огурцы свежие	21,4	21	2,14	2,1
капуста белокочанная свежая	14,25	11,4	1,425	1,14
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Технологическая карта блюда				
Наименование блюда				
Номер рецептуры				
Объем производства				
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,66
Жиры(г):	3,66
Углеводы(г):	2,22
Эн.ценность(ккал):	39

Ca (мг):	15,60
Mg (мг):	11,40
Fe (мг):	0,36
C (мг):	8,10

Соль:

Технология приготовления: Подготовленную сырую морковь нарезают тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками, капусту шинкуют.

Овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

Жиры(г):

Углеводы(г):

Белки(г):

Технология приготовления:

соломкой, свежие огурцы и помидоры - тонкими ломтиками, капусту шинкуют.

Овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: 109-04

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

Борщ со сметаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Свекла	40	32	4	3,2
капуста свежая	30,4	24	3,04	2,4
морковь	10,4	8	1,04	0,8
лук репчатый	12	10,4	1,2	1,04
томатная паста	2,5	2,5	0,25	0,25
масло сливочное	4	4	0,4	0,4
лимонная кислота	0,5	0,5	0,05	0,05
сметана	5	5	0,5	0,5
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
бульон или вода				
Выход:		200/5		20/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,53
Жиры(г):	3,25
Углеводы(г):	5,87
Эн.ценность(ккал):	79,39

Ca(мг):	46,4
Mg(мг):	17,26
Fe(мг):	0,83
C(мг):	7,02

Технология приготовления: Все овощи нарезают
соломкой лук полукольцами. Морковь, лук и свеклу пассеруют при температуре
110 гр. С добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают капусту доводят до
кипения закладывают пассерованные овощи
и варят до готовности. За 5 минут до готовности борщ заправляют солью сахаром
лим. Кислотой. За 1/2 минуты добавляют сметану и доводят до кипения.
Температура подачи 75 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):

Биточки из говядины

Номер рецептуры: № 451-04

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. блюд и кул. Изд. для предприятий обществ. питания при общеобразовательных 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	73,2	66,6	7,32	6,66
хлеб пшеничный	16,2	16,2	1,62	1,62
молоко	16,6	16,6	1,66	1,66
сухари	9	9	0,9	0,9
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
лук репчатый	6	5	0,6	0,5
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		90		9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	11,56
Жиры(г):	14,42
Углеводы(г):	13,88
Эн.ценность(ккал):	209,80

Ca (мг):	36,80
Mg (мг):	20,91
Fe (мг):	2,14
C (мг):	0,37

Технология приготовления: Из готовой котлетной массы разделяют изделия кругло приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Панируют изделия в сухарях обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С, 5-7 минут. Температура подачи 65 С.

Органолептическими признаками готовности изделий 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

Эн.ценность(ккал): 209,80

Ca (мг):	36,80
Mg (мг):	20,91
Fe (мг):	2,14
C (мг):	0,37

Технология приготовления: Из готовой котлетной массы разделяют изделия кругло приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Панируют изделия в сухарях обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С, 5-7 минут. Температура подачи 65 С.

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: **№ 520-04**

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
Картофель	170,8	128,28	17,08	12,8
Молоко	24	24	2,4	2,4
Масло сливочное	5,3	5,3	0,53	0,53
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,18
Жиры(г):	4,25
Углеводы(г):	19,78
Эн.ценность(ккал):	130,66

Ca (мг):	41,99
Mg (мг):	28,2
Fe (мг):	1,06
C (мг):	5,1

Технология приготовления: Очищенный картофель хорошо промывают в холодной воде. Варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Вареный горячий картофель пропускают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С. В горячий протертый картофель непрерывно помешивая добавляют в два три приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное масло сливочное. Смесь добивают до пышной однородной массы.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:
Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

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

Технология приготовления:

Очищенный картофель хорошо промывают в холодной

воде. Варят в воде с солью до готовности, воду сливают,

картофель подсушивают.

Вареный горячий картофель пропускают через протирочную

машину. Температура протираемого картофеля должна быть не

ниже 80 С. В горячий протертый картофель

непрерывно помешивая добавляют в два три приема горячее

кипяченое молоко и прокипяченное масло сливочное. Смесь

добивают до пышной однородной массы.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Кофейный напиток на молоке

Номер рецептуры: № 689-04

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
Кофейный порошок	5	5	0,5	0,5
Сахар	10	10	1	1
Молоко	200	200	20	20
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,60
Жиры(г):	5,10
Углеводы(г):	19,24
Эн.ценность(ккал):	145,09

Ca (мг):	273,74
Mg (мг):	42,00
Fe (мг):	1,17
C (мг):	1,04

Технология приготовления: Кофейный порошок разводят в небольшом количестве кипяченного молока и доводят до кипения .После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду , кладут сахар, добавляют оставшееся горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

Жир(г):

Углевод(г):

Сахар(г):

Техно.карта утверждена:

в качестве кулинарного изделия:

напиток: сливают в другую

посуду

подписано:

УТВЕРЖДАЮ
Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Салат из квашенной капусты

Номер рецептуры: № 61-22

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для обучающихся образ. организаций Г.Г.Онищенко

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
капуста квашеная	50	48,6	5	4,86
лук репчатый	7,2	6	0,72	0,6
сахар	3	3	0,3	0,3
масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход:		60		0,6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,96
Жиры(г):	6,06
Углеводы(г):	1,80
Эн.ценность(ккал):	70,20

Ca (мг):	45,96
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	0,36
C (мг):	11,34

Технология приготовления: Подготовленный лук рубят.Крупные части у капусты квашеной измельчают. Подготовленную капусту соединяют с луком, добавляют сахар, перемешивают. Заправляют маслом растительным перед раздачей.

Температура подачи 14 С

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: **№ 492-04**

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
Мясо птицы (грудка)	74,2	69	7,42	6,9
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	9	8	0,9	0,8
Морковь	10	8	1	0,8
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Крупа рисовая	35	35	3,5	3,5
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		50/100		5/10

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	7,82
Жиры(г):	8,45
Углеводы(г):	25,90
Эн.ценность(ккал):	217,88


Ca (мг):	23,57
Mg (мг):	73,94
Fe (мг):	1,43
C (мг):	1,81

Технология приготовления: Рубленную птицу обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячей водой и дают закипеть(жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши) затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф .
 Температура подачи 65 С

Подготовил:
 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): **Какао-напиток натуральный витаминизированный "Какао-панда"**
 Номер рецептуры: № ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Молоко	200	200	20,0	20,0
Какао-напиток натуральный витам.	13,5	13,5	1,35	1,35
Выход:	200	200		20,0

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,84
Жиры(г):	4,68
Углеводы(г):	19,33
Эн.ценность(ккал):	130,39

Ca (мг):	270,33
Mg (мг):	31,2
Fe (мг):	0,58
C (мг):	1,04

Технология приготовления: Необходимое по норме количество какао-напитка заливают необходимым количеством горячего молока и перемешать.
Готовый напиток охлаждают при комнатной температуре. Перед подачей напитку необходимо отстоять, после чего его разливают в стаканы.
Температура подачи: от +60 до +65° С или не ниже 15°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):

Номер рецептуры: № 78 -04

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

Икра свекольная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Свекла	57,6	45	5,76	4,5
Лук репчатый	12,6	10,8	1,26	1,08
Томатная паста	6,8	6,8	0,68	0,68
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
сахар	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,44
Жиры(г):	4,26
Углеводы(г):	6,24
Эн.ценность(ккал):	69

Ca (мг):	26,4
Mg (мг):	18
Fe (мг):	1,02
C (мг):	4,74

Технология приготовления: Свеклу отваривают , очищают от кожицы и измельчают

Лук репчатый шинкуют и пассеруют , в конце пассерования добавляют томатную пасту

Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль , лимонную кислоту , прогревают и охлаждают.

Температура подачи 14 С

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда):

Наименование кулинарного изделия(бл

Номер рецептуры: № 437-04

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 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Мясо говядина	86,81	79	8,68	7,9
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Томатная паста	3,2	3,2	0,32	0,32
мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		50/50		5/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,7
Жиры(г):	16,13
Углеводы(г):	3,7
Эн.ценность(ккал):	218,7

Ca (мг):	34,5
Mg (мг):	24,7
Fe (мг):	1,2
C (мг):	1,07

Технология приготовления: Нарезанное кубиками по 20-30 гр. и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:
 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):

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	37,5	37,5	3,75	3,75
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,61
Жиры(г):	3,76
Углеводы(г):	22,39
Эн.ценность(ккал):	138,11

Ca (мг):	32,39
Mg (мг):	16,61
Fe (мг):	0,64
C (мг):	0,00

Технология приготовления: Подготовленную для варки крупу всыпают в под-

соленную 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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Салат из моркови с черносливом

Номер рецептуры: **18 -13**

Наименование сборника рецептур:Сб. технолог. нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий . Под редакцией А.Я.Перевалова 2013 год.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Морковь	56,4	45	5,64	4,5
чернослив	20,4	15	2,04	1,5
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,9
Жиры(г):	0,1
Углеводы(г):	12,9
Эн.ценность(ккал):	56,8

Ca (мг):	34
Mg (мг):	32
Fe (мг):	0,77
C (мг):	2,7

Технология приготовления: Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Чернослив предварительно замачивают(20-30мин) в горячей воде, нарезают кусочками
Морковь соединяют с черносливом.
Температура подачи 14 С.

Подготовил:

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 крупой и фрикадельками

Номер рецептуры: № 153-04

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		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
крупы	12	12	1,2	1,2
морковь	10	8	1	0,8
лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
томатная паста	3,2	3,2	0,32	0,32
масло сливочное	2	2	0,2	0,2
фрикадельки				
говядина	31,3	28,5	3,13	2,85
яйцо		2		0,2
лук репчатый	3	2,5	0,3	0,25
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		200/25		20/2,2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,06
Жиры(г):	5,64
Углеводы(г):	10,41
Эн.ценность(ккал):	118,34

Ca (мг):	16,01
Mg (мг):	18,46
Fe (мг):	1,14
C (мг):	1,47

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу,
доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук и доводят
до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до
готовности и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи 75 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):

Сырники из творога

Номер рецептуры: № 358-04

Наименование сборника рецептур: Сб.рецепт.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
общеобраз.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
творог	151,5	150	15,15	15
мука пшеничная	17	17	1,7	1,7
яйцо		4		0,4
масло растительное	3	3	0,3	0,3
молоко сгущенное	40	40	4	4
Выход:		150/40		15/4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	20,08
Жиры(г):	23,70
Углеводы(г):	34,21
Эн.ценность(ккал):	390,08

Ca (мг):	430,25
Mg (мг):	47,35
Fe (мг):	1,09
C (мг):	0,7

Технология приготовления: В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца,

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см,

нарезают паперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной

1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию. При подаче поливают сгущенным молоком.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

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):

Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: № 639-04

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
Смесь сухофрукты	15	15	1,5	1,5
Сахар	10	10	1	1
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200	200	20	20
Выход:		200		20

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,30
Жиры(г):	0,00
Углеводы(г):	17,18
Эн.ценность(ккал):	69,65

Ca (мг):	50,00
Mg (мг):	1,26
Fe (мг):	0,07
C (мг):	0,10

Технология приготовления: Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой,
нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до
готовности. Температура подачи 14С.

Подготовил:

Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Салат из сборных овощей

Номер рецептуры: № 102-22

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
капуста белокочанная свежая	56,28	45	5,628	4,5
морковь свежая	7,5	6	0,75	0,6
помидоры свежие	3	3	0,3	0,3
огурцы свежие	3	3	0,3	0,3
масло растительное	6	6	0,6	0,6
соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,91
Жиры(г):	6,10
Углеводы(г):	2,65
Эн.ценность(ккал):	68,72

Ca (мг):	32,64
Mg (мг):	10,08
Fe (мг):	0,34
C (мг):	21,30

Технология приготовления: Подготовленные овощи нарезают: огурцы и помидоры

ломтиками, морковь соломкой, капусту шинкуют. Капусту перетирают с солью до

появления сока. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают.

Заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокостягина Н.О.Сорокостягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда): **Суп - лапша домашняя**

Номер рецептуры: **№148-04**

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 порцию		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Лапша домашняя № 549	16	16	1,6	1,6
Масса вареной лапши		40		4
морковь	9,6	8	0,96	0,8
лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
масло сливочное	4	4	0,4	0,4
соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	2,25
Жиры(г):	4,26
Углеводы(г):	11,05
Эн.ценность(ккал):	96,93

Ca (мг):	19,8
Mg (мг):	7,63
Fe (мг):	0,64
C (мг):	0,48

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут пассерован
 ные морковь, лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют
 подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Температура подачи 75 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):

Биточек из курицы

Номер рецептуры: № 54-23м-22

Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и тип меню для орган.пит. обуч. в
общеобр.орг.:Пособ.-М.: Федер.центр гиг. И эпидем. Роспотребн.,2022.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Бедро птицы	74,3	53	7,43	5,3
Хлеб пшеничный	14,3	14,3	1,43	1,43
Сухари панировочные	8,3	8,3	0,83	0,83
Масло подсолнечное	2,1	2,1	0,21	0,21
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
молоко	17,9	17,9	1,79	1,79
Выход:		90		9

Номер рецептуры: № 54-23м-22

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	13,63
Жиры(г):	13,3
Углеводы(г):	12,12
Эн.ценность(ккал):	151,7

Ca (мг):	36,4
Mg (мг):	57,6
Fe (мг):	1,24
C (мг):	0,56

Бедро птицы

Технология приготовления: Бедро птицы размораживают на производственном столе.

Мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с хлебом, добавляют

соль и перемешивают. Формируют биточки кругло-приплюснутой формы. Панируют в

сухарях и выкладывают на противень, смазанный слив маслом. Запекают в духовом

шкафу при температуре 250-280 С, 25-30 минут. Готовность блюда опред. по появлению

пузырьков на поверхности, затем на разрезе по появлению бесцветного сока.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сороко Н.О.Сорокозягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

Технический редактор

Исполнительный редактор

Соль и перемешивают. Формируют

биточки кругло-приплюснутой

формы.

Панируют в сухарях и выкладывают

на противень, смазанный слив

маслом.

Запекают

в духовом

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 243-13

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	37,5	37,5	3,75	3,75
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	4,18
Жиры(г):	3,75
Углеводы(г):	24,98
Эн.ценность(ккал):	150,96

Ca (мг):	19,99
Mg (мг):	21,30
Fe (мг):	1,06
C (мг):	0,00

Технология приготовления: Подготовленную для варки крупу всыпают в под-
соленную 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.

Подготовил:

Технолог Сергей Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ
Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептур № 337-13

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

Рыба запеченная с омлетом

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
Жиры(г):	9,69
Углеводы(г):	6,26
Эн.ценность(ккал)	198,06

Ca (мг):	60,13
Mg (мг):	28,30
Fe (мг):	1,12
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):

Номер рецептуры: № 68-22

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.

Салат из моркови по корейски

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
морковь свежая	60	48	6	4,8
лук репчатый	7,1	6	0,71	0,6
масло растительное	4,2	4,2	0,42	0,42
сахар	0,6	0,6	0,06	0,06
соль	0,18	0,18	0,018	0,018
кислота лимонная	0,6	0,6	0,06	0,06
чеснок свежий	0,78	0,6	0,078	0,06
Выход:		60		6

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,2
Жиры(г):	4,20
Углеводы(г):	6,00
Эн.ценность(ккал):	68,00

Ca (мг):	18,00
Mg (мг):	23,00
Fe (мг):	0,65
C (мг):	3,23

Технология приготовления: Подготовленную, нашинкованную соломкой морковь соединяют с лимонной кислотой, солью,рубленным чесноком,измельченным луком и тщательно растирают, добавляют подогретое растительное масло и перемешивают, охлаждают. Температура подачи 14 С.

Подготовил: Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

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

Углеводы(г)	6,00
Эн.ценность(ккал)	68,00

Ca (мг)	18,00
Mg (мг)	23,00
Fe (мг)	0,65
C (мг)	3,23

Технология приготовления: Подготовленную, нашинкованную соломкой морковь соединяют с лимонной кислотой, солью,рубленным чесноком,измельченным луком и тщательно растирают, добавляют подогретое растительное масло и перемешивают, охлаждают. Температура подачи 14 С.

Подготовил: Инженер-технолог

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 124-04

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

Щи из свежей капусты
с картофелем

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Капуста белокочанная	50,4	40	5,04	4
картофель	32	24	3,2	2,4
морковь	12,8	10,4	1,28	1,04
лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
масло сливочное	4	4	0,4	0,4
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
томатная паста	1	1	0,1	0,1
сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		200/5		20/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,7
Жиры(г):	3,31
Углеводы(г):	6,77
Эн.ценность(ккал):	94,15

Ca (мг):	29
Mg (мг):	16,67
Fe (мг):	0,62
C (мг):	10,12

Технология приготовления: Капусту нарезают шашками, картофель-дольками

В кипящей бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем

кладут картофель, вводят остальные ингредиенты и готовят до готовности.

Температура подачи 75 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева

Жиры(г)

Углеводы(г)

Энергетическая ценность(ккал)

10,07

0,62

10,12

Технология приготовления:

В кипящей бульон или воду

кладут картофель, вводят остальные

Температура подачи 75 С.

Подготовил:

Инженер-технолог

Согласовано:

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(бл)

Котлеты из говядины

Номер рецептуры: № 451-04

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного 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	73,2	66,6	7,32	6,66
хлеб пшеничный	16,2	16,2	1,62	1,62
молоко	16,6	16,6	1,66	1,66
сухари	9	9	0,9	0,9
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
лук репчатый	6	5	0,6	0,5
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		90		9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	11,56
Жиры(г):	14,42
Углеводы(г):	13,88
Эн.ценность(ккал):	209,80

Ca (мг):	36,80
Mg (мг):	20,91
Fe (мг):	1,14
C (мг):	0,37

Технология приготовления: Из готовой котлетной массы разделяют изделия кругло приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Панируют изделия в сухарях обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С, 5-7 минут. Температура подачи 65 С.

Органалептическими признаками готовности изделий из рубленого 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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Макаронные изделия отварные

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 516-04

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
Макаронные изделия	51	51	5,1	5,1
масло сливочное	6,8	6,8	0,68	0,68
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		150		15

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,40
Жиры(г):	4,89
Углеводы(г):	32,81
Эн.ценность(ккал):	134,00

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	7,20
Fe (мг):	0,72
C (мг):	0,00

Технология приготовления: Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воде (1 кг макарон 6 литров воды 50 гр. соли). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается в 3 раза в зависимости от сорта.

Температура подачи 65 С.

Подготовил:
Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

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

Жиры(г)	4,89
Углеводы(г)	32,81
Эн.ценность(ккал)	134,00

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)
 Наименование кулинарного изделия(блюда):
 Номер рецептуры: № 516-04
 Наименование сборника рецептур:Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при
 общеобр.школах.2004г. Под ред. В.Т. Лапшиной