

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Салат из белокачанной капусты

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 43-04

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
Капуста свежая	79,2	63,2	7,92	6,32
морковь	10,4	8	1,04	0,8
Сахар	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
лимонная кислота	0,24	0,24	0,024	0,024
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,3	В1 (мг):	0,03	Ca (мг):	54
Жиры(г):	4,13	В2 (мг):	0,03	Mg (мг):	14
Углеводы(г):	7,73	А (мг):	162	Fe (мг):	0,48
Эн.ценность(ккал):	72,75	Р (мг):	26	С (мг):	30,8

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 Сорокина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



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	100	75	10	7,5
морковь	13	10	1,3	1
лук репчатый	12	10	1,2	1
масло сливочное	3	3	0,3	0,3
бульон или вода	190	190	19	19
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
крупя рисовая	5	5	0,5	0,5
Выход:		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	2,13	В1 (мг):	0,08	Ca (мг):	34,50
Жиры(г):	2,43	В2 (мг):	0,06	Mg (мг):	21,98
Углеводы(г):	23,71	A (мг):	133,1	Fe (мг):	0,81
Эн.ценность(ккал):	121,31	P (мг):	55,5	C (мг):	6,60

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

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу картофель, пассерованные овощи 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 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): Уха с крупой

Номер рецептуры: № 152-13

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
рыба горбуша	46	31,25	4,6	3,125
картофель	67	50	6,7	5
крупя перловая	7,5	7,5	0,75	0,75
лук репчатый	23,8	20	2,38	2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		250/25		25/2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	6,5	В1 (мг):	0,39	Ca (мг):	33,50
Жиры(г):	2,5	В2 (мг):	0,4	Mg (мг):	30,25
Углеводы(г):	14,40	A (мг):	18,5	Fe (мг):	1,00
Эн.ценность(ккал):	105,8	P (мг):	133	C (мг):	8,85

Технология приготовления: В кипящий бульон закладывают подготовленную
крупя перловую(сваренную до полуготовности),картофель нарезанный (кубик),
лук(нарезанный мелким кубиком) и варят. За 15 мин до готовности кладут пор -
ции рыбы,заправляют солью и доводят до готовности. По окончании варки в уху
кладут масло сливочное. 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): **Рыба запеченная**

Номер рецептуры: **245-16**

Наименование сборника рецептур: Сб.рец.бл.и кул.изд. для обуч.образ.орган. ФГАУ
 НИЦЗД 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)	173,6	118	17,36	11,8
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	5,5	5,5	0,55	0,55
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	13,5	В1 (мг):	0,17	Ca (мг):	26
Жиры(г):	10,3	В2 (мг):	0,16	Mg (мг):	30,22
Углеводы(г):	3,84	A (мг):	21,24	Fe (мг):	0,68
Эн.ценность(ккал):	206,13	P (мг):	199,01	C (мг):	0,4

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 Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор А.Б.Семенов

Икра свекольная

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

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	76,8	60	7,68	6
Лук репчатый	16,8	14,4	1,68	1,44
Томатная паста	9	9	0,9	0,9
Масло растительное	6,4	6,4	0,64	0,64
Лимонная кислота	0,24	0,24	0,024	0,024
сахар	0,8	0,8	0,08	0,08
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,73	В1 (мг):	0,03	Ca (мг):	29,33
Жиры(г):	5,60	В2 (мг):	0,01	Mg (мг):	22,70
Углеводы(г):	9,07	A (мг):	27,6	Fe (мг):	1,24
Эн.ценность(ккал):	95,20	P (мг):	44	C (мг):	5,51

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Рассольник Ленинградский

Номер рецептуры: № 54-15с-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 порцию		100порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
картофель	35	25,7	3,5	2,57
морковь	16	12,8	1,6	1,28
лук репчатый	3	2,5	0,3	0,25
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
крупа перловая	10	10	1	1
огурцы соленые	17	15	1,7	1,5
сметана	10	10	1	1
Выход:		250/10		25/1

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,57	В1 (мг):	0,09	Ca (мг):	34,04
Жиры(г):	2,51	В2 (мг):	0,06	Mg (мг):	23,46
Углеводы(г):	23,40	А (мг):	137,38	Fe (мг):	0,90
Эн.ценность(ккал):	132,97	Р (мг):	61,32	С (мг):	7,00

Технология приготовления: В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варятпомешивая до полуготовности. 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.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
Яйца		111,4		11,14
Молоко	70	70	7	7
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
сыр	33	32	3,3	3,2
Выход:		195/5		19,5/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	16,40	В1 (мг):	0,09	Ca (мг):	478,60
Жиры(г):	24,70	В2 (мг):	0,61	Mg (мг):	34,70
Углеводы(г):	4,00	A (мг):	296	Fe (мг):	2,97
Эн.ценность(ккал):	395,00	P (мг):	440	C (мг):	0,49

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 Сергей Н.О.Сорокотягина

Согласовано:
 Заместитель директора по производству Т.В.Кунаева

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Кисель из кураги

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Курага	25	25	2,5	2,5
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	В1 (мг):	0,01	Са (мг):	50,00
Жиры(г):	0,00	В2 (мг):	0,03	Mg (мг):	18,00
Углеводы(г):	29,00	А (мг):	70	Fe (мг):	0,58
Эн.ценность(ккал):	122,00	Р (мг):	25	С (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):

Помидор в нарезке

Номер рецептуры: № 54-3з-22

Сб.техн.нормат.ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехн. И безоп. Пищи, Отросл. 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
огурцы свежие	82	80	8,2	8
Выход:		80		8

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,93	В1 (мг):	0,05	Ca (мг):	11,20
Жиры(г):	0,13	В2 (мг):	0,03	Mg (мг):	16,00
Углеводы(г):	3,07	A (мг):	106,4	Fe (мг):	0,72
Эн.ценность(ккал):	17,06	P (мг):	21,33	C (мг):	20,00

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 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):

Капуста тушеная с мясом

Номер рецептуры: **№ 54-10м-22**

Наименование сборника рецептов: 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	130,2	118,5	13,02	11,85
Капуста белокочанная	191	152,8	19,1	15,28
Масло растительное	0,5	0,5	0,05	0,05
Томатная паста	3,2	3,2	0,32	0,32
Морковь	6,6	5,3	0,66	0,53
Лук репчатый	13,4	10,7	1,34	1,07
лимонная кислота	0,1	0,1	0,01	0,01
мука пшеничная	1,6	1,6	0,16	0,16
Сахар	4	4	0,4	0,4
Соль иодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
масло сливочное	10	10	1	1
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	22,1	В1 (мг):	0,08	Са (мг):	84
Жиры(г):	21,9	В2 (мг):	0,19	Mg (мг):	48
Углеводы(г):	13,2	А (мг):	103	Fe (мг):	3,66
Эн.ценность(ккал):	339,4	Р (мг):	233	С (мг):	28,9

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 муки. 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.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
Морковь	16	12,8	1,6	1,28
помидоры свежие	20,4	20	2,04	2
огурцы свежие	28,6	28	2,86	2,8
капуста белокочанная свежая	19,1	15,2	1,91	1,52
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	0,88	В1 (мг):	0,03	Ca (мг):	20,80
Жиры(г):	4,88	В2 (мг):	0,02	Mg (мг):	15,20
Углеводы(г):	2,96	A (мг):	284,4	Fe (мг):	0,48
Эн.ценность(ккал):	52	P (мг):	27,2	C (мг):	10,80

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

Овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-технолог Сергей Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Борщ со сметаной.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порцию		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	50	40	5	4
капуста свежая	38	30	3,8	3
морковь	13	10	1,3	1
лук репчатый	15	13	1,5	1,3
томатная паста	3,2	3,2	0,32	0,32
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
лимонная кислота	0,12	0,12	0,012	0,012
сметана	5	5	0,5	0,5
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
бульон или вода	200	200	20	20
Выход:		250/5		25/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,9	В1 (мг):	0,02	Ca(мг):	57,05
Жиры(г):	3,86	В2 (мг):	0,04	Mg(мг):	22,1
Углеводы(г):	8,1	А (мг):	49,5	Fe(мг):	1,04
Эн.ценность(ккал):	97	Р (мг):	45,81	С(мг):	9,2

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

Биточки

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 451-04

Наименование сборника рецептов: 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	81,3	74	8,13	7,4
хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
молоко	18,4	18,4	1,84	1,84
сухари	10	10	1	1
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
лук репчатый	6	5	0,6	0,5
соль	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,84	В1 (мг):	0,05	Ca (мг):	40,90
Жиры(г):	16,02	В2 (мг):	0,12	Mg (мг):	23,20
Углеводы(г):	15,42	A (мг):	2,07	Fe (мг):	2,38
Эн.ценность(ккал):	233,10	P (мг):	161,8	C (мг):	0,41

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 рубленного мяса, являются выделения бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

Подготовил:

Инженер-технолог Сорокина Н.О.Сорокотягина

Согласовано:

Заместитель директора по производству Кунаева Т.В.Кунаева



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	66,4	64,8	6,64	6,48
лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
сахар	4	4	0,4	0,4
масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,28	В1 (мг):	0,02	Ca (мг):	61,28
Жиры(г):	8,08	В2 (мг):	0,01	Mg (мг):	12,00
Углеводы(г):	2,40	A (мг):	0	Fe (мг):	0,48
Эн.ценность(ккал):	93,60	P (мг):	25,6	C (мг):	15,12

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

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. 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
морковь	13	10	1,3	1
лук репчатый	12	10	1,2	1
масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Клецки		50		5
мука пшеничная	15,4	15,4	1,54	1,54
масло сливочное	1,75	1,75	0,175	0,175
яйцо	4,4	4,4	0,44	0,44
молоко	24,15	24,15	2,415	2,415
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		250/50		25/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	3,80	В1 (мг):	0,06	Са (мг):	55,56
Жиры(г):	7,13	В2 (мг):	0,13	Mg (мг):	13,16
Углеводы(г):	20,60	А (мг):	176	Fe (мг):	0,83
Эн.ценность(ккал):	146,00	Р (мг):	81,38	С (мг):	0,75

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 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: № 492-04

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

Плов из птицы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Мясо птицы (грудка)	111,3	103,5	11,13	10,35
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	43,8	43,8	4,38	4,38
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		75/125		7,5/12,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	10,43	B1 (мг):	0,08	Ca (мг):	31,43
Жиры(г):	11,27	B2 (мг):	0,08	Mg (мг):	98,60
Углеводы(г):	34,53	A (мг):	163,8	Fe (мг):	1,90
Эн.ценность(ккал):	290,52	P (мг):	217,8	C (мг):	2,41

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 Федотова Е.В.Федотова

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 рецептов: Сб.рец.бл.и кул.изд.для пред.общ.пит.при

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Свекла	76,8	60	7,68	6
Лук репчатый	16,8	14,4	1,68	1,44
Томатная паста	9	9	0,9	0,9
Масло растительное	6,4	6,4	0,64	0,64
Лимонная кислота	0,24	0,24	0,024	0,024
сахар	0,8	0,8	0,08	0,08
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,73	B1 (мг):	0,03	Ca (мг):	29,33
Жиры(г):	5,60	B2 (мг):	0,01	Mg (мг):	22,70
Углеводы(г):	9,07	A (мг):	27,6	Fe (мг):	1,24
Эн.ценность(ккал):	95,20	P (мг):	44	C (мг):	5,51

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

Гуляш

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 сливочное	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	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход:		50/50		5/5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,7	В1 (мг):	0,05	Са (мг):	34,5
Жиры(г):	16,13	В2 (мг):	0,04	Mg (мг):	24,7
Углеводы(г):	3,7	А (мг):	0,04	Fe (мг):	1,2
Эн.ценность(ккал):	218,7	Р (мг):	158,7	С (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):

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	75,2	60	7,52	6
чернослив		20		2
				2
Выход:		80		8

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,2	В1 (мг):	0,04	Са (мг):	45,3
Жиры(г):	0,13	В2 (мг):	0,05	Mg (мг):	42,7
Углеводы(г):	17,2	А (мг):	1202	Fe (мг):	1,03
Эн.ценность(ккал):	75,73	Р (мг):	49,3	С (мг):	3,6

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

Подготовил:
Технолог Сорокотягина Н.О.Сорокотягина

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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 А.Б.Семенов

Суп с крупой и фрикадельками

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 153-04

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
крупы	15	15	1,5	1,5
морковь	12,5	10	1,25	1
лук репчатый	12	10	1,2	1
томатная паста	3,2	3,2	0,32	0,32
масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Фрикадельки				
говядина	31,3	28,5	3,13	2,85
яйцо		2		0,2
лук репчатый	3	2,5	0,3	0,25
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		250/25		25/2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,55	B1 (мг):	0,04	Ca (мг):	17,71
Жиры(г):	5,99	B2 (мг):	0,07	Mg (мг):	21,46
Углеводы(г):	12,93	A (мг):	141,88	Fe (мг):	1,23
Эн.ценность(ккал):	148,5	P (мг):	88,81	C (мг):	1,78

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):

Номер рецептуры: № 358-04

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

Сырники из творога

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр.	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
творог	181,8	180	18,18	18
мука пшеничная	23,4	23,4	2,34	2,34
яйцо		5,4		0,54
масло растительное	5,4	5,4	0,54	0,54
молоко сгущенное	40	40	4	4
Выход:		130/40		18/4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	21,40	В1 (мг):	0,12	Са (мг):	495
Жиры(г):	31,44	В2 (мг):	0,43	Mg (мг):	54,5
Углеводы(г):	37,01	А (мг):	6,82	Fe (мг):	1,09
Эн.ценность(ккал):	444,40	Р (мг):	411,27	С (мг):	0,85

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):

Номер рецептуры: № 102-22

Салат из сборных овощей

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	75	60	7,5	6
морковь свежая	10	8	1	0,8
помидоры свежие	4,1	4	0,41	0,4
огурцы свежие	4,1	4	0,41	0,4
масло растительное	8	8	0,8	0,8
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,21	В1 (мг):	0,03	Са (мг):	43,52
Жиры(г):	8,13	В2 (мг):	0,03	Mg (мг):	13,44
Углеводы(г):	3,54	А (мг):	167,12	Fe (мг):	0,45
Эн.ценность(ккал):	91,70	Р (мг):	24,04	С (мг):	28,40

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 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 - 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	20	20	2	2
Масса вареной лапши		50		5
морковь	12	10	1,2	1
лук репчатый	12	10	1,2	1
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		250		25

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	2,81	В1 (мг):	0,05	Са (мг):	24,75
Жиры(г):	5,33	В2 (мг):	0,09	Mg (мг):	9,6
Углеводы(г):	13,82	А (мг):	162,75	Fe (мг):	0,8
Эн.ценность(ккал):	121,2	Р (мг):	57,93	С (мг):	0,6

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	79,7	59	7,97	5,9
Хлеб пшеничный	16	16	1,6	1,6
Сухари панировочные	9,2	9,2	0,92	0,92
Масло подсолнечное	2,3	2,3	0,23	0,23
Соль	0,6	0,6	0,06	0,06
молоко	20	20	2	2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	14,6	В1 (мг):	0,06	Са (мг):	35,3
Жиры(г):	11,1	В2 (мг):	0,08	Mg (мг):	17,88
Углеводы(г):	14,6	А (мг):	16,76	Fe (мг):	1,12
Эн.ценность(ккал):	206,03	Р (мг):	166,66	С (мг):	0,57

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 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):

Каша пшеничная

Номер рецептуры: № 510-04

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
Крупа пшеничная	45	45	4,5	4,5
Масло сливочное	6,3	6,3	0,63	0,63
Соль йодированная	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,02	В1 (мг):	0,11	Са (мг):	24
Жиры(г):	4,5	В2 (мг):	0,05	Mg (мг):	25,56
Углеводы(г):	29,98	А (мг):	17,21	Fe (мг):	1,27
Эн.ценность(ккал):	181,15	Р (мг):	0	С (мг):	0

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Номер рецептуры: № 54-22

Салат из белокачанной капусты
с огурцом кукурузой

Сборник рецептов блюд и кулинар. изделий для обуч. 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	30,4	24	3,04	2,4
огурцы свежие	47	45,6	4,7	4,56
кукуруза консерви без заливки	15,2	15,2	1,52	1,52
масло растительное	5,6	5,6	0,56	0,56
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,23	В1 (мг):	0,03	Ca (мг):	50,70
Жиры(г):	5,70	В2 (мг):	0,03	Mg (мг):	17,30
Углеводы(г):	6,70	A (мг):	2,09	Fe (мг):	0,40
Эн.ценность(ккал):	72,20	P (мг):	24	C (мг):	12,44

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

Соединяют нарезанные капусту,огурцы и кукурузу, солят и перемешивают.

Заправляют маслом перед раздачей.

Температура подачи 14 С.

Подготовил:

Инженер-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 рецептуры: 381-04

Рыба запеченая с картофелем по-русски

Наименование сборника рецептов: 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		100порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
рыба горбуша	137	93/75*	13,7	9,3/7,5*
Картофель	137	103	13,7	10,3
соус № 592		60	0	6
мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
масло сливочное	3	3	0,3	0,3
соль	0,6	0,6	0,06	0,06
сыр	2,7	2,5	0,27	0,25
масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход:		225		22,5

* масса отварного очищенного картофеля

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	13,5	В1 (мг):	0,17	Ca (мг):	44,00
Жиры(г):	8,9	В2 (мг):	3	Mg (мг):	50,00
Углеводы(г):	22,7	A (мг):	22,1	Fe (мг):	1,60
Эн.ценность(ккал):	235	P (мг):	376	C (мг):	8,80

Технология приготовления: Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, посыпают солью, кладут на смазанный маслом сливочным противень, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу.

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):

Салат из моркови по корейски

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.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,гр.	Нетто,гр.	Брутто,кг	Нетто,кг
морковь свежая	80	64	8	6,4
лук репчатый	9,5	8	0,95	0,8
масло растительное	5,6	5,6	0,56	0,56
сахар	0,8	0,8	0,08	0,08
соль	0,5	0,5	0,05	0,05
кислота лимонная	0,8	0,8	0,08	0,08
чеснок свежий	10,6	0,8	1,06	0,08
Выход:		80		8

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	1,6	В1 (мг):	0,04	Ca (мг):	24,00
Жиры(г):	5,60	В2 (мг):	0,04	Mg (мг):	30,70
Углеводы(г):	8,00	A (мг):	747	Fe (мг):	0,90
Эн.ценность(ккал):	91,00	P (мг):	49,3	C (мг):	4,31

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Щи из свежей капусты

Номер рецептуры: № 124-04

с картофелем

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
Капуста белокочанная	63	50	6,3	5
картофель	40	30	4	3
морковь	16	13	1,6	1,3
лук репчатый	12	10	1,2	1
масло сливочное	5	5	0,5	0,5
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
томатная паста	1,25	1,25	0,125	0,125
сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:		250/5		25/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	2,09	В1 (мг):	0,04	Ca (мг):	35,31
Жиры(г):	3,91	В2 (мг):	0,05	Mg (мг):	20,75
Углеводы(г):	8,42	A (мг):	154,5	Fe (мг):	0,7
Эн.ценность(ккал):	115,44	P (мг):	42,94	C (мг):	12,63

Технология приготовления: Капусту нарезают шапками, 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 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):

Котлета из говядины

Номер рецептуры: № 451-04

Наименование сборника рецептур: Сб. рец. блюд и кул. Изд. для предприятий обществ. питания приобщественных школ. 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	81,3	74	8,13	7,4
хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
молоко	16,6	16,6	1,66	1,66
сухари	10	10	1	1
масло сливочное	5,55	5,55	0,555	0,555
лук репчатый	6,67	5,55	0,667	0,555
соль	2	2	0,2	0,2
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	12,84	В1 (мг):	0,5	Ca (мг):	40,90
Жиры(г):	16,02	В2 (мг):	0,12	Mg (мг):	23,20
Углеводы(г):	15,42	A (мг):	2,07	Fe (мг):	2,38
Эн.ценность(ккал):	233,10	P (мг):	161,8	C (мг):	0,41

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.Б.Семенов



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия(блюда):

Макаронные изделия отварные

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	61,2	61,2	6,12	6,12
масло сливочное	8,1	8,1	0,81	0,81
соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:		180		18

Химический состав,витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г):	5,48	В1 (мг):	0,07	Са (мг):	14,40
Жиры(г):	5,90	В2 (мг):	0,04	Mg (мг):	8,64
Углеводы(г):	39,40	A (мг):	22,07	Fe (мг):	0,86
Эн.ценность(ккал):	160,80	P (мг):	60	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