



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДТ/00145

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток**

Номер рецептуры: **395**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кофейный напиток	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар	10	10	1	1
Молоко	100	100	10	10
Вода питьевая	110	110	11	11
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,63
Жиры (г):	2,82
Углеводы (г):	12,77
Эн.ценность (ккал):	87

Ca (мг):	105,77
P (мг):	78,3
Mg (мг):	12,18
Fe (мг):	0,09

B1 (мг):	0,03
C (мг):	0,52
A (мг):	0,02
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока



Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №Б000044

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша ячневая молоч.вязкая с сахаром**

Номер рецептуры: **311**

Наименование сборника рецептов: **Самсонов,1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа ячневая	35,413	35,413	3,5413	3,5413
Соль йодированная	3,637	3,637	0,3637	0,3637
Масло сливочное	3,637	3,637	0,3637	0,3637
Сахар	2,91	2,91	0,291	0,291
Молоко	72,727	72,727	7,2727	7,2727
Вода питьевая	61,818	61,818	6,1818	6,1818
Выход:	160		16	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,82
Жиры (г):	5,1
Углеводы (г):	31,27
Эн.ценность (ккал):	198

Ca (мг):	103,27
P (мг):	184
Mg (мг):	24,73
Fe (мг):	0,73

B1 (мг):	0,06
C (мг):	0
A (мг):	36,37
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Очищенную перебранную крупу засыпают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются, каша уложена горкой, сохраняет форму

Консистенция вязкая

Цвет: от желтого до кремового

Вкус и запах:каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

УТВЕРЖАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00156

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша молочная жидкая "Геркулес"**Номер рецептуры: **184**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологический карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа "Геркулес"	38,923	38,923	3,8923	3,8923
Молоко	144,233	144,233	14,4233	14,4233
Соль йодированная	0,233	0,233	0,0233	0,0233
Сахар	4,675	4,675	0,4675	0,4675
Масло сливочное	4,675	4,675	0,4675	0,4675
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,77
Жиры (г):	8,41
Углеводы (г):	28,4
Эн.ценность (ккал):	216

Ca (мг):	247,62
P (мг):	277,36
Mg (мг):	68,4
Fe (мг):	1,32

B1 (мг):	0,17
C (мг):	1,12
A (мг):	0,05
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную крупу всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока не загустеет.

Отпускают в горячем виде с сахаром и/или поливают прокипячённым сливочным маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зёрна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков.

Консистенция: жидкая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов.



Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №ДП.0008

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из птицы(2вариант)**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд для дошкольного питания. под редакцией Могильного М.П., 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
П/ф мк грудка цыпленка	61,778	51,893	6,1778	5,1893
Лук репчатый	12,444	10,667	1,2444	1,0667
Морковь	12,444	10,667	1,2444	1,0667
Томат-паста	1,778	1,778	0,1778	0,1778
Масло растительное	3,556	3,556	0,3556	0,3556
Мука пшеничная	3,556	3,556	0,3556	0,3556
Выход:	80		8	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13,05
Жиры (г):	13,17
Углеводы (г):	8,95
Эн.ценность (ккал):	181

Ca (мг):	17,27
P (мг):	102,88
Mg (мг):	15,77
Fe (мг):	1,08

B1 (мг):	0,05
C (мг):	0,96
A (мг):	0,03
E (мг):	1,7

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовка птицы: замороженную куриную грудку дефростируют. Далее куриную грудку разделяют на части в соответствии с технологией приготовления. Подготовленную куриную грудку кладут в горячую воду (2-2,5 л. воды на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении. Затем куриную грудку вынимают, охлаждают и разделяют на части. Мясо нарезают кусочками по 20-30 гр., укладывают на смазанный маслом противень слоем не более 1,5 см., припускают, затем заливают водой и тушат до готовности. Муку пассируют, разводят бульоном. Добавляют нарезанный лук, морковь и томат. Тушат 10-15 мин. Температура подачи блюда не менее 65°С.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларации соответствия и (или) удостоверения качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: тушеной птицы, залитых соусом, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: мяса мягкая

Цвет:мясо на разрезе белого цвета, поверхность розоватая,цвета соуса, мякоть мягкая.

Вкус и запах: в меру соленый, свойственный тушеной птице, овощам, томату. Без посторонних привкусов и запахов.



Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №Б0000001

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яйцо отварное**

Номер рецептуры: **213**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйцо	1 шт	40	4	4
Выход:	40 (1 шт)		4	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,08	Ca (мг):	22	B1 (мг):	0,03
Жиры (г):	4,6	P (мг):	76,8	C (мг):	0
Углеводы (г):	0,28	Mg (мг):	4,8	A (мг):	0,1
Эн.ценность (ккал):	63	Fe (мг):	1	E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Подают яйца очищенными по 1 и 1/2 шт. на порцию.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кругло-овальной формы, без трещин на поверхности
Консистенция: умеренно плотная
Цвет: белок - белый, желток - желтый
Вкус: свежего вареного яйца, приятный
Запах: свойственный свежесваренным яйцам



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 00157

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком(2вар)**

Номер рецептуры: **289**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологический карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Какао-порошок	4	4	0,4	0,4
Вода питьевая	135	135	13,5	13,5
Молоко	80	80	8	8
Сахар	10	10	1	1
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,6
Жиры (г):	3,3
Углеводы (г):	13,7
Эн.ценность (ккал):	98

Ca (мг):	110,37
P (мг):	0
Mg (мг):	26,97
Fe (мг):	0,88

B1 (мг):	0,03
C (мг):	0,52
A (мг):	0,02
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Молоко сгущенное разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании выливают горячее сгущенное молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
 Консистенция: жидкая
 Цвет: светло-шоколадный
 Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока
 Запах: свойственный какао



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДПО01.74

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные издел.отвар.с сыром(2вар)**

Номер рецептуры: **6.43**

Наименование сборника рецептур: **Самсонов,1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	51	51	5,1	5,1
Масло сливочное	5,152	5,152	0,5152	0,5152
Соль йодированная	2,576	2,576	0,2576	0,2576
Сыр	7,861	7,212	0,7861	0,7212
Выход:	170		17	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,22
Жиры (г):	4,48
Углеводы (г):	40,03
Эн.ценность (ккал):	252

Ca (мг):	9,59
P (мг):	50,07
Mg (мг):	7,53
Fe (мг):	0,76

B1 (мг):	0,06
C (мг):	0
A (мг):	46,36
E (мг):	0,92

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3-1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском. Температура подачи не менее 65*С. Для НБД блюдо готовить без соли.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом
Консистенция: мягкая, но упругая
Цвет: от белого до светло-кремового
Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый
Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №Б000056**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**Номер рецептуры: **6.43**Наименование сборника рецептов: **Сасмсонов,1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	42,656	42,656	4,2656	4,2656
Масло сливочное	4,063	4,063	0,4063	0,4063
Соль йодированная	2,031	2,031	0,2031	0,2031
Выход:	130 (155/5)		13	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,41
Жиры (г):	3,53
Углеводы (г):	31,57
Эн.ценность (ккал):	178

Ca (мг):	7,56
P (мг):	39,49
Mg (мг):	5,94
Fe (мг):	0,6

B1 (мг):	0,05
C (мг):	0
A (мг):	36,56
E (мг):	0,72

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3-1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались, не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском. Температура подачи не менее 65*С. Для диеты НБД блюдо готовить без соли.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б000064

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай из сухой смеси с витаминами**Номер рецептур: **12**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологический карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	0,45	0,45	0,045	0,045
сухая смесь витоша	7,5	7,5	0,75	0,75
Вода питьевая	150	150	15	15
Выход:	150		15	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	6,53
Эн.ценность (ккал):	26

Ca (мг):	93,75
P (мг):	0
Mg (мг):	5,25
Fe (мг):	0

B1 (мг):	0,11
C (мг):	10,5
A (мг):	46,35
E (мг):	0,9

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В чайник насыпать чай и сухую смесь "Витоша" с витаминами на определенное количество порций, залить кипятком на тоже количество порций и настаивать 5 мин. Процедить остудить до температуры 40-50 С, после чего разлить по чашкам. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларации о соответствии и (или) удостоверения качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: прозрачная жидкость.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Консистенция: прозрачная жидкость.

Запах: типичный для данного вида чая, хорошо выраженный.

Вкус: без посторонних привкусов.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 0000056

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: **6.43**

Наименование сборника рецептур: **Самсонов, 1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	50,859	50,859	5,0859	5,0859
Масло сливочное	4,844	4,844	0,4844	0,4844
Соль йодированная	2,422	2,422	0,2422	0,2422
Выход:	155		15,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,07
Жиры (г):	4,21
Углеводы (г):	37,64
Эн.ценность (ккал):	212

Ca (мг):	9,02
P (мг):	47,08
Mg (мг):	7,08
Fe (мг):	0,72

B1 (мг):	0,06
C (мг):	0
A (мг):	43,59
E (мг):	0,86

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3-1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском. Температура подачи не менее 65°C. Для диеты НБД блюдо готовить без соли.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом
 Консистенция: мягкая, но упругая
 Цвет: от белого до светло-кремового
 Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый
 Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б0000066

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком и сахаром**Номер рецептуры: **267**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер"-Уфа-2014 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	0,54	0,54	0,054	0,054
Вода питьевая	126	126	12,6	12,6
Сахар	9	9	0,9	0,9
Молоко	45	45	4,5	4,5
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,28
Жиры (г):	1,29
Углеводы (г):	10,11
Эн.ценность (ккал):	57

Ca (мг):	49,75
P (мг):	38,92
Mg (мг):	7,44
Fe (мг):	0,41

B1 (мг):	0,01
C (мг):	0,25
A (мг):	0,02
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают, наливают горячее кипяченое молоко, кладут сахар, перемешивают, доводят до кипения. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем.

Отпускают горячим 60-70*С. Срок реализации не более 2 часов

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с жидкостью серовато белого цвета

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый.

Вкус и запах: сладкий, свойственный молоку и чаю.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б0000092

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из смеси сухофруктов с/с**

Номер рецептуры: **11.1**

Наименование сборника рецептур: **Самсонов,1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
сухофрукты	18	18	1,8	1,8
Сахар	13,5	13,5	1,35	1,35
Вода питьевая	180	180	18	18
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,58
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	37,5
Эн.ценность (ккал):	152

Ca (мг):	23,4
P (мг):	16,2
Mg (мг):	6,3
Fe (мг):	0,9

B1 (мг):	0,01
C (мг):	0,45
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин. Компот должен настояться (начинать готовить утром). Готовый компот охлаждают до 12-14*С. Для диеты ЩД вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

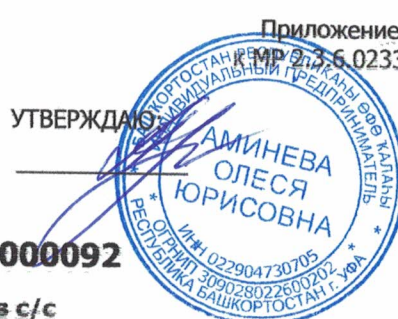
Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид-характерный данному блюду

Цвет-характерный для входящих в состав изделия продуктов

Вкус и запах-характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

УТВЕРЖДАЮ



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б000092

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из смеси сухофруктов с/с**Номер рецептуры: **11.1**Наименование сборника рецептур: **Самсонов,1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
сухофрукты	20	20	2	2
Сахар	15	15	1,5	1,5
Вода питьевая	200	200	20	20
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,64
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	41,67
Эн.ценность (ккал):	169

Ca (мг):	26
P (мг):	18
Mg (мг):	7
Fe (мг):	1

B1 (мг):	0,01
C (мг):	0,5
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин. Компот должен настояться (начинать готовить утром). Готовый компот охлаждают до 12-14*С. Для диеты щд вареные сухофрукты протереть и вновь довести до кипения.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид-характерный данному блюду

Цвет-характерный для входящих в состав изделия продуктов

Вкус и запах-характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00157

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком и сахаром**Номер рецептуры: **11.27**Наименование сборника рецептов: **Самсонов,1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Какао-порошок	4,5	4,5	0,45	0,45
Вода питьевая	90	90	9	9
Молоко	90	90	9	9
Сахар	9	9	0,9	0,9
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,71
Жиры (г):	3,67
Углеводы (г):	5,5
Эн.ценность (ккал):	70

Ca (мг):	72,98
P (мг):	0
Mg (мг):	0
Fe (мг):	0,33

B1 (мг):	0,01
C (мг):	0,35
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Какао порошок заливают кипятком и доводят до кипения.Настаивают, процеживают.Заливают горячей смесью молока с водой.Добавляют сахар и доводят до кипения.Можно готовить на одном молоке. Подают в горячем виде.Отпускают горячим 60-70*С

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Цвет напитка светло коричневый,аромат,присущий какао,вкус сладкий.

УТВЕРЖДАЮ

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №Б000060**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок фруктовый**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2011.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
сок	100	100	10	10
Выход:	100		10	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,37
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	10,28
Эн.ценность (ккал):	43

Ca (мг):	10,56
P (мг):	9,57
Mg (мг):	5,22
Fe (мг):	1,3

B1 (мг):	0,01
C (мг):	0,8
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет, вкус и запах: соответствует соку.



**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №Б000066**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком и сахаром**

Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер"-Уфа-2014 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода питьевая	140	140	14	14
Сахар	10	10	1	1
Молоко	50	50	5	5
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,42	Ca (мг):	55,28	B1 (мг):	0,01
Жиры (г):	1,43	P (мг):	43,24	C (мг):	0,28
Углеводы (г):	11,24	Mg (мг):	8,27	A (мг):	0,02
Эн.ценность (ккал):	64	Fe (мг):	0,46	E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают,наливают горячее кипяченое молоко,кладут сахар,перемешивают,доводят до кипения. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем.
Отпускают горячим 60-70*С.Срок реализации не более 2 часов

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с жидкостью серовато белого цвета
Консистенция:жидкая
Цвет:серовато-белый.
Вкус и запах:сладкий,свойственный молоку и чаю.

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б000066

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком и сахаром

Номер рецептуры: 267

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер"-Уфа-2014 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	0,54	0,54	0,054	0,054
Вода питьевая	126	126	12,6	12,6
Сахар	9	9	0,9	0,9
Молоко	45	45	4,5	4,5
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,28
Жиры (г):	1,29
Углеводы (г):	10,12
Эн.ценность (ккал):	58

Ca (мг):	49,75
P (мг):	38,92
Mg (мг):	7,44
Fe (мг):	0,41

B1 (мг):	0,01
C (мг):	0,25
A (мг):	0,02
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают,наливают горячее кипяченое молоко,кладут сахар,перемешивают,доводят до кипения. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем.
Отпускают горячим 60-70*С.Срок реализации не более 2 часов

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: стакан с жидкостью серовато белого цвета
Консистенция:жидкая
Цвет:серовато-белый.
Вкус и запах:сладкий,свойственный молоку и чаю.

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б0000054

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром(2вар)

Номер рецептуры: 266

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер"-Уфа-2014 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	0,54	0,54	0,054	0,054
Вода питьевая	175,5	175,5	17,55	17,55
Сахар	13,5	13,5	1,35	1,35
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,09
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,91
Эн.ценность (ккал):	32

Ca (мг):	0,12
P (мг):	0
Mg (мг):	0
Fe (мг):	0,01

B1 (мг):	0
C (мг):	0
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70*С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая. В зависимости от добавки чай приобретает привкус. Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло коричневый цвет, значит он неправильно заварен. Температура подачи 65*С

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00158

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток яблочный**Номер рецептуры: **282**Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер"-Уфа-2014 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	23,4	16,2	2,34	1,62
Сахар	13,5	13,5	1,35	1,35
Вода питьевая	180	180	18	18
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	15,84
Эн.ценность (ккал):	60

Ca (мг):	50,86
P (мг):	0
Mg (мг):	0
Fe (мг):	0,73

B1 (мг):	0,04
C (мг):	8,42
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14*С и не ниже 7* С. Срок реализации не более 2 часов.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларации соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид-прозрачный напиток налит в стаканы

Цвет характерный для используемого сырья

Вкус, запах-запах яблока, вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью.

Консистенция-однородная, жидкая.

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00066

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток яблочный**Номер рецептуры: **282**Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер"-Уфа-2014 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	23,4	16,2	2,34	1,62
Сахар	13,5	13,5	1,35	1,35
Вода питьевая	180	180	18	18
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	15,84
Эн.ценность (ккал):	60

Ca (мг):	50,86
P (мг):	0
Mg (мг):	0
Fe (мг):	0,73

B1 (мг):	0,04
C (мг):	8,42
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. Напиток подают в стакане. Температура напитка должна быть не выше 14*С и не ниже 7* С. Срок реализации не более 2 часов.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларации соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид-прозрачный напиток налит в стаканы

Цвет характерный для используемого сырья

Вкус, запах-запах яблока, вкус умеренно сладкий с небольшой кислотностью.

Консистенция-однородная, жидкая.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б000054

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром(2вар)**

Номер рецептуры: **266**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер"-Уфа-2014 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	0,54	0,54	0,054	0,054
Вода питьевая	175,5	175,5	17,55	17,55
Сахар	13,5	13,5	1,35	1,35
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,09
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,91
Эн.ценность (ккал):	32

Ca (мг):	0,12
P (мг):	0
Mg (мг):	0
Fe (мг):	0,01

B1 (мг):	0
C (мг):	0
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.
При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем.
Отпускают горячим 60-70*С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая.
В зависимости от добавки чай приобретает привкус.
Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло коричневый цвет, значит он неправильно заварен. Температура подачи 65*С

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б0000054

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром(2вар)

Номер рецептуры: 266

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания. ООО Фирма "Партнер"-Уфа-2014 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	0,6	0,6	0,06	0,06
Вода питьевая	195	195	19,5	19,5
Сахар	15	15	1,5	1,5
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,1
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	9,9
Эн.ценность (ккал):	35

Ca (мг):	0,13
P (мг):	0
Mg (мг):	0
Fe (мг):	0,01

B1 (мг):	0
C (мг):	0
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.
При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар и заливают чаем.
Отпускают горячим 60-70*С

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Аромат и вкус напитка характерны для сорта чая.
В зависимости от добавки чай приобретает привкус.
Напиток прозрачный, цвет коричневый. Если чай непрозрачный или имеет тускло коричневый цвет, значит он неправильно заварен. Температура подачи 65*С

УТВЕРЖДАЮ



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00071

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток лимонный**Номер рецептуры: **699**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ООО Фирма "Партнер", 2013 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лимон свежий	10,8	4,5	1,08	0,45
Сахар	13,5	13,5	1,35	1,35
Вода питьевая	192,6	192,6	19,26	19,26
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,06
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	16,51
Эн.ценность (ккал):	67

Ca (мг):	2,26
P (мг):	0,93
Mg (мг):	0,6
Fe (мг):	0,05

B1 (мг):	0
C (мг):	0,96
A (мг):	0
E (мг):	0,01

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную тонкой соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой и кипятят в течении пяти минут, оставляют на 3-4 часа для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают. Температура подачи не выше 14°C.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: налит в стакан с прозрачной жидкостью
 Консистенция: жидкая
 Цвет: прозрачный с оттенком
 Вкус: кисло-сладкий, с привкусом использованной цедры
 Запах: использованной цедры

Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №ДП000056

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном и сахаром

Номер рецептуры: 288

Наименование сборника рецептур: Сборник технологический карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сахар	10	10	1	1
Лимон свежий	8	7	0,8	0,7
Вода питьевая	183	183	18,3	18,3
Чай высшего или 1-го сорта	0,57	0,57	0,057	0,057
Выход:	200 (200)		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,21	Ca (мг):	2,8	B1 (мг):	0
Жиры (г):	0,03	P (мг):	0	C (мг):	1,15
Углеводы (г):	9,53	Mg (мг):	0,75	A (мг):	0
Эн.ценность (ккал):	39	Fe (мг):	0,06	E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.
Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.
Температура подачи не менее 70*С.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда(изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона
Консистенция: жидкая
Цвет: золотисто-коричневый
Вкус: сладкий, с привкусом лимона
Запах: свойственный чаю и лимону

УТВЕРЖДАЮ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00176

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки из говядины п/ф с соусом**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: **ООО Научно-производственный Центр Агропищепром, 2016**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
биточки из говядины п/ф	1 000	1 000	100	100
масса биточков		60		6
Лук репчатый	0,7	0,6	0,07	0,06
Морковь	2,4	1,8	0,24	0,18
Масло растительное	1,4	1,4	0,14	0,14
Масло сливочное	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода питьевая	34	34	3,4	3,4
Сахар	0,3	0,3	0,03	0,03
Томат-паста	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
масса соуса		40		4
Выход:	100 (60/40)		10	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	13,1
Жиры (г):	9,2
Углеводы (г):	13,8
Эн.ценность (ккал):	205

Ca (мг):	3,25
P (мг):	2,34
Mg (мг):	1,53
Fe (мг):	0,07

B1 (мг):	0
C (мг):	0,35
A (мг):	0
E (мг):	1,44

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Полуфабрикат вынуть из упаковки, разложить на смазанный противень и дать постоят на разморозке 25-30 мин. После разморозки добавить воды и запекать в жарочном шкафу разогретом до 180 градусов. Время приготовления 20-25 мин.

Соус: Промытые, очищенные и нарезанные лук, морковь, пассеруют, добавляют томат-пасту и продолжают пассерование еще 10-15 мин, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: Форма-овально приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция мяса-сочная, однородная

Цвет характерный мясному продукту.

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

УТВЕРЖДАЮ:

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №ДП00029**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая с куриным филе**Номер рецептуры: **224**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях под редакцией доц.Коровка Л.С., доц. Добросердова И.И., Уральский региональный центр питания, 2004г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
П/ф мк грудка цыпленка	51,2	51,2	5,12	5,12
Крупа гречневая	67,135	67,135	6,7135	6,7135
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Морковь	1,703	1,362	0,1703	0,1362
Лук репчатый	1,275	1,07	0,1275	0,107
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	17,18
Жиры (г):	15,55
Углеводы (г):	53,18
Эн.ценность (ккал):	233

Ca (мг):	19,44
P (мг):	291,83
Mg (мг):	149,35
Fe (мг):	5,13

B1 (мг):	0,32
C (мг):	0,18
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу гречневую перебирают, промывают. Засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна кдаляют и варят до загустения перемешивая. Когда каша станет густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару, на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 140- 160 гр. в течении 1-1,5 часов. Мелкошинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с кашей. Затем вливают растопленное и доведенное до кипения сливочное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин. Отварное мясо нарезают поперек волокон по 35 гр. на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в том же бульоне при температуре 50-60С в закрытой посуде. Температура подачи блюда не ниже 65*С.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Температура подачи не ниже 65С.Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом, без посторонних привкусов и запахов.

Отварное мясо нарезано ломтиками поперек волокон.Консистенция мягкая, нежная,сочная. Цвет от серого до темно-серого. Вкус, свойственный мясу, умеренно соленый. Запах мяса с ароматом овощей.

УТВЕРЖДАЮ:

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №ДП00175**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба с овощами и сыром(минтай)**Номер рецептуры: **3.5**Наименование сборника рецептур: **Самсонов,1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай потрошенный обезглавленный	51,8	39,2	5,18	3,92
Лук репчатый	8,182	6,818	0,8182	0,6818
Морковь	7,319	5,855	0,7319	0,5855
Масло растительное	4,546	4,546	0,4546	0,4546
Сахар	1,364	1,364	0,1364	0,1364
Вода питьевая	5,454	5,454	0,5454	0,5454
Соль йодированная	0,454	0,454	0,0454	0,0454
Сыр	10,309	9,545	1,0309	0,9545
Выход:	70		7	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,23
Жиры (г):	4,83
Углеводы (г):	4,42
Эн.ценность (ккал):	90

Ca (мг):	21
P (мг):	105,74
Mg (мг):	28,04
Fe (мг):	0,45

B1 (мг):	0,05
C (мг):	1,65
A (мг):	7,05
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Рыбу размораживают на воздухе на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше 12С* из расчета 2л на 1кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять поваренную соль (7-10г на 1л). Овощи перебирают, промывают, очищают. Рыбу разделяют на филе с кожей, без костей, нарезают на порционные куски, укладывают в лоток или противень, смазанный растительным маслом на слой нашинкованных овощей, добавляют соль, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус томатный. Рыбу заливают соусом томатным. Тушат 10 минут. Температура подачи не ниже 65*С

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы уложен на тарелку, с овощами и соусом, сбоку гарнир
 Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти
 Цвет: филе рыбы-на разрезе белый или светло-серый, овощей-натуральный с томатным соусом
 Вкус и запах: рыбы в сочетании с овощами и томатным соусом



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00100

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов из отварной говядины**

Номер рецептуры: **116**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений Перевалов, Кашина, Коровка, 2013 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина	45,9	45,9	4,59	4,59
Крупа рисовая	48,45	48,45	4,845	4,845
Морковь	14,167	11,333	1,4167	1,1333
Лук репчатый	8,415	6,8	0,8415	0,68
Масло растительное	6,8	6,8	0,68	0,68
Вода питьевая	113,475	113,475	11,3475	11,3475
Соль йодированная	0,425	0,425	0,0425	0,0425
Выход:	170		17	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,69
Жиры (г):	15,11
Углеводы (г):	28,33
Эн.ценность (ккал):	314

Ca (мг):	13,24
P (мг):	169,03
Mg (мг):	39,47
Fe (мг):	1,86

B1 (мг):	0,08
C (мг):	1,28
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до 6С*, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. После дефростации, мясо очищают от видимых загрязнений, хорошо промывают, после этого подвергают дальнейшей механической обработке.

Подготовленное мясо нарезают кусками массой не более 2кг.

Закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Соль кладут в бульон за 15-20 минут до готовности.

Мясо сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15гр, добавляют слегка пассерованные морковь и лук, предварительно отваренные, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой доводят до готовности 40-50 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15гр) уложено на тарелку с рисом рассыпчатым.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая, рассыпчатая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - светло-оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП000054

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему с мясом птицы**

Номер рецептуры: **160**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
П/ф мк грудка цыпленка	54,217	46,74	5,4217	4,674
Картофель	153,9	100,7	15,39	10,07
Лук репчатый	14,25	12,35	1,425	1,235
Масло растительное	9,5	9,5	0,95	0,95
Томат-паста	1,33	1,33	0,133	0,133
Морковь	35,15	26,6	3,515	2,66
Соль йодированная	1,425	1,425	0,1425	0,1425
Выход:	190		19	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,5
Жиры (г):	12,64
Углеводы (г):	19,8
Эн.ценность (ккал):	290

Ca (мг):	74,21
P (мг):	0
Mg (мг):	0
Fe (мг):	1,57

B1 (мг):	0,12
C (мг):	9,11
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Грудку цыплят-бройлеров дефростируют на производственных столах. Грудку в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса птицы не допускается. Грудку птицы прмывают проточной водой и укладывают разрезом низ для стекания воды. Овощи моют сортируют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенный картофель, корнеплоды и др.овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Мясо нарезают поперек волокон. Картофель и лук кубиками, морковь шинкуют. Мясо слегка обжаривают. Лук и морковь пассеруют. Овощи кладут в сотейник слоями, что бы и сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон, затем тушат до готовности. Температура подачи +60...+65 С

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию о соответствии и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: мяса птицы с овощами.

Консистенция:овощей и мяса птицы мягкая. Цвет мяса птицы-серый, овощей желтый. Вкус и запах: овощей в сочетании с мясом птицы.

УТВЕРЖДАЮ

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №ДП00081**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из птицы(2вариант)**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд для дошкольного питания. под редакцией Могильного М.П., 2010**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
П/ф мк грудка цыпленка	54,056	45,407	5,4056	4,5407
Лук репчатый	10,889	9,333	1,0889	0,9333
Морковь	10,889	9,333	1,0889	0,9333
Томат-паста	1,556	1,556	0,1556	0,1556
Масло растительное	3,111	3,111	0,3111	0,3111
Мука пшеничная	3,111	3,111	0,3111	0,3111
Выход:	70		7	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,42
Жиры (г):	11,53
Углеводы (г):	7,83
Эн.ценность (ккал):	159

Ca (мг):	15,11
P (мг):	90,02
Mg (мг):	13,8
Fe (мг):	0,94

B1 (мг):	0,05
C (мг):	0,84
A (мг):	0,02
E (мг):	1,49

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовка птицы: замороженную куриную грудку дефrostируют. Далее куриную грудку разделяют на части в соответствии с технологией приготовления. Подготовленную куриную грудку кладут в горячую воду (2-2,5 л. воды на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении. Затем куриную грудку вынимают, охлаждают и разделяют на части. Мясо нарезают кусочками по 20-30 гр., укладывают на смазанный маслом противень слоем не более 1,5 см., припускают, затем заливают водой и тушат до готовности. Муку пассируют, разводят бульоном. Добавляют нарезанный лук, морковь и томат. Тушат 10-15 мин. Температура подачи блюда не менее 65* С.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларации соответствия и (или) удостоверения качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: тушеной птицы, залитых соусом, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: мяса мягкая

Цвет: мясо на разрезе белого цвета, поверхность розоватая, цвета соуса, мякоть мягкая.

Вкус и запах: в меру соленый, свойственный тушеной птице, овощам, томату. Без посторонних привкусов и запахов.

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00177

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки из мяса ц/б с соусом**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **ООО Научно-производственный Центр Агропищепром, 2016**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Биточки из мяса ц/б	1 000	1 000	100	100
<i>масса биточков</i>		60		6
Лук репчатый	0,7	0,6	0,07	0,06
Морковь	2,4	1,8	0,24	0,18
Масло растительное	1,4	1,4	0,14	0,14
Масло сливочное	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода питьевая	34	34	3,4	3,4
Сахар	0,3	0,3	0,03	0,03
Томат-паста	1,4	1,4	0,14	0,14
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
<i>масса соуса</i>		40		4
Выход:	100 (60/40)		10	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,5
Жиры (г):	8,4
Углеводы (г):	11,5
Эн.ценность (ккал):	163

Ca (мг):	2,92
P (мг):	2,11
Mg (мг):	1,37
Fe (мг):	0,06

B1 (мг):	0
C (мг):	0,31
A (мг):	0
E (мг):	1,3

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Полуфабрикат вынуть из упаковки, разложить на смазанный противень и дать постоять на разморозке 25-30 мин. После разморозки добавить воды и запекать в жарочном шкафу разогретом до 180 градусов. Время приготовления 20-25 мин.
Соус томатный: Промытые, очищенные и нарезанные лук, морковь, пассеруют, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование еще 10-15 мин, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир
Консистенция: сочная, однородная
Цвет характерный мясному продукту
Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:



**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №Б0000021**

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша гречневая вязкая

Номер рецептуры: 175,11

Наименование сборника рецептов: ФБУН"Новосибирский НИИ гигиены"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	31,53	31,53	3,153	3,153
Масло сливочное	8,125	8,125	0,8125	0,8125
Соль йодированная	0,65	0,65	0,065	0,065
Выход:	130		13	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,42
Жиры (г):	7,71
Углеводы (г):	18,06
Эн.ценность (ккал):	116

Ca (мг):	10,43
P (мг):	95,12
Mg (мг):	63,21
Fe (мг):	2,14

B1 (мг):	0,14
C (мг):	0
A (мг):	37,17
E (мг):	0,33

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую воду, добавляют соль, перемешивают и варят, периодически помешивая. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид-зерна частично разварены, не разделяются, каша уложенная горкой, сохраняет форму. Цвет- серый с коричневым оттенком. Консистенция-вязкая. Вкус и запах-каши из данного вида крупы в меру соленый, без признаков затхлости и горечи.

УТВЕРЖДАЮ

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №ДП00087**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп-лапша домашняя**Номер рецептуры: **86**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологический карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	13,5	13,5	1,35	1,35
Яйцо	3,6	3,6	0,36	0,36
Вода питьевая	2,52	2,52	0,252	0,252
Соль йодированная	0,36	0,36	0,036	0,036
Лапша домашняя пф (№549, сб. шк. 2004)		5,76		0,576
Лапша вареная		14,4		1,44
Морковь	9,54	7,2	0,954	0,72
Лук репчатый	8,55	7,2	0,855	0,72
Масло сливочное	3,6	3,6	0,36	0,36
Вода питьевая	172,8	172,8	17,28	17,28
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,84
Жиры (г):	3,67
Углеводы (г):	11,86
Эн.ценность (ккал):	77

Ca (мг):	10,1
P (мг):	22,52
Mg (мг):	5,45
Fe (мг):	0,32

B1 (мг):	0,01
C (мг):	0,43
A (мг):	0,01
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Выход порции определяется возрастной группой. Температура подачи не менее 70°C.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму

Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №С/67/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Свекольник**Номер рецептуры: **67**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологический карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	57,6	57,6	5,76	5,76
<i>масса отварной очищенной свеклы</i>		45		4,5
Картофель	41,4	31,032	4,14	3,1032
Морковь	9	7,2	0,9	0,72
Лук репчатый	9,504	7,992	0,9504	0,7992
Масло растительное	2,88	2,88	0,288	0,288
Томат-паста	0,936	0,936	0,0936	0,0936
Сахар	0,9	0,9	0,09	0,09
Вода питьевая	115,2	115,2	11,52	11,52
Соль йодированная	0,648	0,648	0,0648	0,0648
Сметана	7,2	7,2	0,72	0,72
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,62
Жиры (г):	3,7
Углеводы (г):	10,72
Эн.ценность (ккал):	85

Ca (мг):	24,1
P (мг):	0,76
Mg (мг):	20,13
Fe (мг):	1,01

B1 (мг):	0,04
C (мг):	3,59
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, доводят до кипения.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа распределены овощи, сохранившие форму нарезки
 Консистенция: овощей-мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: красный, жира на поверхности-светло-оранжевый
 Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов

УТВЕРЖДАЮ:



**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №ДП00171**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи из св.капусты с картофелем и сметаной**

Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологический карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	45	36	4,5	3,6
Картофель	33,24	21,6	3,324	2,16
Морковь	9,6	7,2	0,96	0,72
Лук репчатый	8,572	7,2	0,8572	0,72
Лук репчатый	8,572	7,2	0,8572	0,72
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Вода питьевая	144	144	14,4	14,4
Сметана	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,44	Ca (мг):	28,81	B1 (мг):	0,02
Жиры (г):	4,34	P (мг):	34,45	C (мг):	8,94
Углеводы (г):	6,59	Mg (мг):	13,88	A (мг):	0,01
Эн.ценность (ккал):	71	Fe (мг):	0,52	E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают. Капусту нарезают шашками, картофель-дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части щей-капуста нарезанная квадратиками, морковь, лук-дольками
Консистенция: капуста-упругая, овощи-мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: желтый, жира на поверхности-оранжевый, овощей-натуральный
Вкус и запах: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, специями, умеренно соленый.

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00002

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ со свежей капустой и картофелем**

Номер рецептуры: **56**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологический карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	33,644	25,249	3,3644	2,5249
Капуста белокочанная свежая	15,78	12,624	1,578	1,2624
Картофель	19,441	12,624	1,9441	1,2624
Морковь	8,395	6,312	0,8395	0,6312
Лук репчатый	7,512	6,312	0,7512	0,6312
Томат-паста	1,704	1,704	0,1704	0,1704
Вода питьевая	126,244	126,244	12,6244	12,6244
Кислота лимонная	0,075	0,075	0,0075	0,0075
Сметана	6,312	6,312	0,6312	0,6312
Масло растительное	2,525	2,525	0,2525	0,2525
Соль йодированная	1,038	1,038	0,1038	0,1038
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,61
Жиры (г):	3,93
Углеводы (г):	8,03
Эн.ценность (ккал):	131

Ca (мг):	20,04
P (мг):	245,65
Mg (мг):	14,52
Fe (мг):	0,66

B1 (мг):	0,03
C (мг):	13,42
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Выход порции определяется возрастной группой. Температура первых блюд на раздаче должна быть не ниже 70*С.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б000116

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с пшеном

Номер рецептуры: 65

Наименование сборника рецептов: Сборник технологический карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	25,962	20,77	2,5962	2,077
Морковь	8,653	6,923	0,8653	0,6923
Лук репчатый	8,238	6,923	0,8238	0,6923
Крупа пшенная	3,462	3,462	0,3462	0,3462
Масло растительное	2,77	2,77	0,277	0,277
Соль йодированная	0,692	0,692	0,0692	0,0692
Картофель	23,077	17,308	2,3077	1,7308
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,39
Жиры (г):	3,98
Углеводы (г):	5,71
Эн.ценность (ккал):	121

Ca (мг):	29,65
P (мг):	27,53
Mg (мг):	14,48
Fe (мг):	0,48

B1 (мг):	0,05
C (мг):	13,86
A (мг):	261,7
E (мг):	1,33

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Овощи хорошо промывают и очищают, крупу промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде и варят до полуготовности, затем воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут свежую капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до готовности в суп кладут подготовленную крупу и пассерованные овощи. Отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид- в жидкой части супа- картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа-хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Цвет супа золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый

Консистенция- овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Вкус и запах-свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

УТВЕРЖДАЮ

**Технологическая карта
кулинарного изделия (блюда) №ДП00073**Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с бобовыми**Номер рецептуры: **62**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологический карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	55,44	36	5,544	3,6
Горох	14,4	14,4	1,44	1,44
Лук репчатый	8,52	7,2	0,852	0,72
Морковь	12,72	9,6	1,272	0,96
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Вода питьевая	129,6	129,6	12,96	12,96
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,84
Жиры (г):	5,16
Углеводы (г):	25,32
Эн.ценность (ккал):	79

Ca (мг):	22,44
P (мг):	0
Mg (мг):	27,6
Fe (мг):	13,59

B1 (мг):	0,16
C (мг):	3,36
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; фасоль в виде целых не разваренных зерен

Консистенция: картофель и фасоль - мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-коричневый

Вкус: умеренно соленый, свойственный фасоли

Запах: продуктов, входящих в суп

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б000061

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Картофельное пюре**Номер рецептуры: **7.6**Наименование сборника рецептов: **Самсонов, 1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	163,999	106,667	16,3999	10,6667
Молоко	26,666	26,666	2,6666	2,6666
Масло сливочное	3,333	3,333	0,3333	0,3333
Соль йодированная	0,334	0,334	0,0334	0,0334
Выход:	130		13	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,89
Жиры (г):	4,89
Углеводы (г):	18,69
Эн.ценность (ккал):	130

Ca (мг):	30,87
P (мг):	0
Mg (мг):	24,79
Fe (мг):	1,04

B1 (мг):	0,15
C (мг):	9,01
A (мг):	24,96
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель перебирают, промывают, очищают. Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде, (10г соли на 1л) до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко, растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают. Температура подачи блюда не менее 65°C.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус и запах: свойственный продуктам входящим в состав блюда.

УТВЕРЖДАЮ



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДПО0140

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша перловая вязкая с растительным маслом**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологический карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания, Уфа, 2016 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа перловая	18,125	18,125	1,8125	1,8125
Вода питьевая	145	145	14,5	14,5
Масло сливочное	3,625	3,625	0,3625	0,3625
Соль йодированная	0,725	0,725	0,0725	0,0725
Выход:	145		14,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,32
Жиры (г):	3,39
Углеводы (г):	29,84
Эн.ценность (ккал):	101

Ca (мг):	65,49
P (мг):	0
Mg (мг):	50,75
Fe (мг):	1,48

B1 (мг):	0,09
C (мг):	7,99
A (мг):	0
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Крупы перебирают, моют и заливают холодной водой, оставить на 2-3 часа и варить под закрытой крышкой 2,5 часа. Затем в готовую кашу добавить соль. При подаче полить маслом.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: сероватый

Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи

УТВЕРЖДАЮ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ДП00172



Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронные издел.отвар.с сыром(2вар)**

Номер рецептуры: **6.43**

Наименование сборника рецептов: **Самсонов,1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	49,5	49,5	4,95	4,95
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	2,5	2,5	0,25	0,25
Сыр	7,63	7	0,763	0,7
Выход:	165 (165)		16,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,1
Жиры (г):	4,35
Углеводы (г):	38,85
Эн.ценность (ккал):	245

Ca (мг):	9,31
P (мг):	48,6
Mg (мг):	7,31
Fe (мг):	0,74

B1 (мг):	0,06
C (мг):	0
A (мг):	45
E (мг):	0,89

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза.Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3-1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.Температура подачи не менее 65*С. Для НБД блюдо готовить без соли.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия) соответствует требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом

Консистенция: мягкая, но упругая

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: вареных макаронных изделий с маслом, умеренно соленый

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла

УТВЕРЖДАЮ:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Б0000095

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рис отварной рассыпчатый**

Номер рецептуры: **6.17**

Наименование сборника рецептур: **Самсонов, 1995**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	45,29	45,29	4,529	4,529
Вода питьевая	94,774	94,774	9,4774	9,4774
Масло сливочное	4,194	4,194	0,4194	0,4194
Соль йодированная	0,839	0,839	0,0839	0,0839
Выход:	130		13	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,83
Жиры (г):	5,4
Углеводы (г):	31,78
Эн.ценность (ккал):	174

Ca (мг):	2,09
P (мг):	52,52
Mg (мг):	16,47
Fe (мг):	0,44

B1 (мг):	0,02
C (мг):	0
A (мг):	0,02
E (мг):	0

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Рис перебрать, промыть в теплой воде, засыпать в кипящую, подсоленную в удалить всплывшие пустотелые зерна и варить до готовности. Откинуть рис на сито, добавить сливочное масло, тщательно перемешать, прогреть. Температура подачи не менее 65*С.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют декларацию соответствия и (или) удостоверение качества.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зерна крупы - целые, хорошо набухшие, легко разделяются, заправлены маслом
Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная
Цвет: от белого до кремового
Вкус: отварного риса
Запах: отварного риса