

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 41» г. Воркуты
от 27.01.2023 № 01-20/28



Технологические карты
к десятидневному меню, разработанному для воспитанников
МБДОУ «Детский сад № 41 «Белоснежка» г. Воркуты
в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
в целях организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в
учреждении, строгого соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню,
выполнением норм и калорийности; а так же осуществления контроля по данному вопросу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	242,8	170	24,28	17
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.53
Жиры, г	0.34
Углеводы, г	13.77
Энергетическая ценность, ккал	73.10

В1, мг	0.07
С, мг	102.00
А, мг	0.02
Е, мг	0.37
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.05

Са, мг	57.80
Mg, мг	22.10
P, мг	39.10
Fe, мг	0.51
K, мг	334.90
I, мкг	3.40
F, мг	0.03
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН ПРОСТОЙ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.20
Жиры, г	0.15
Углеводы, г	7.37
Энергетическая ценность, ккал	35.70

В1, мг	0.02
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.01

Са, мг	3.45
Mg, мг	5.10
P, мг	13.35
Fe, мг	0.30
K, мг	20.40
I, мкг	0.54
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **БАТОН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН ПРОСТОЙ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.60
Жиры, г	0.20
Углеводы, г	9.82
Энергетическая ценность, ккал	47.60

В1, мг	0.03
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.01

Ca, мг	4.60
Mg, мг	6.80
P, мг	17.80
Fe, мг	0.40
K, мг	27.20
I, мкг	0.72
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	24,4	18,3	2,44	1,83
с 01.09 по 31.12	22,88	18,3	2,29	1,83
ГОВЯДИНА Б/К	29,62	25	2,96	2,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26	20,8	2,6	2,08
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	18,46	12	1,85	1,2
с 01.03 по 31.07	20	12	2	1,2
с 01.08 по 31.08	15	12	1,5	1,2
с 01.09 по 31.10	16	12	1,6	1,2
с 01.11 по 31.12	17,14	12	1,71	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.72
Жиры, г	6.18
Углеводы, г	6.61
Энергетическая ценность, ккал	107.41

В1, мг	0.03
С, мг	6.07
А, мг	0.14
Е, мг	0.89
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.07

Са, мг	33.28
Mg, мг	18.52
Р, мг	66.61
Fe, мг	1.23
К, мг	282.36
І, мкг	5.37
F, мг	0.02
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем. Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 217

Наименование изделия: **ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **217**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		25		2,5
САХАР ПЕСОК	2,8	2,8	0,28	0,28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	22	22	2,2	2,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)		120		12
КРУПА МАННАЯ	15	15	1,5	1,5
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	3,5	3,5	0,35	0,35
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,3	18 шт.	15,87
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 120/0/25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18.13	В1, мг	0.08	Са, мг	132.75
Жиры, г	13.36	С, мг	0.18	Mg, мг	21.44
Углеводы, г	32.79	А, мг	0.08	Р, мг	182.86
Энергетическая ценность, ккал	336.20	Е, мг	0.60	Fe, мг	0.78
		Д, мкг	0.21	К, мг	162.57
		В2, мг	0.20	І, мкг	3.74
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.03

Технология приготовления:

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин. Отпускают вареники массой 100 г с маслом (5 г) или сахаром (10 г) или молоком сгущенным (20 г), или йогуртом (30 г).

Соус сметанный №330

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Вареники ленивые (полуфабрикат)

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая.

Цвет: белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие.

Запах: слабовыраженный запах творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.54
Жиры, г	0.67
Углеводы, г	13.40
Энергетическая ценность, ккал	71.15

В1, мг	0.00
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Са, мг	3.22
Mg, мг	2.01
P, мг	7.24
Fe, мг	0.34
К, мг	0.00
І, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	12,31	8	1,23	0,8
с 01.03 по 31.07	13,33	8	1,33	0,8
с 01.08 по 31.08	10	8	1	0,8
с 01.09 по 31.10	10,67	8	1,07	0,8
с 01.11 по 31.12	11,43	8	1,14	0,8
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,07	11,3	1,51	1,13
с 01.09 по 31.12	14,13	11,3	1,41	1,13
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	6	3,9	0,6	0,39
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.64	В1, мг	0.02	Ca, мг	12.68
Жиры, г	3.08	С, мг	2.03	Mg, мг	9.18
Углеводы, г	3.34	А, мг	0.22	P, мг	18.92
Энергетическая ценность, ккал	43.81	Е, мг	1.41	Fe, мг	0.38
		Д, мкг	0.00	К, мг	108.78
		В2, мг	0.02	I, мкг	1.63
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают.

Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной и наоборот.

Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая.

Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **298**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	122,5	98	12,25	9,8
ГОВЯДИНА Б/К	97,16	82	9,72	8,2
КРУПА РИСОВАЯ	7	7	0,7	0,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,8	15	1,78	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17.18
Жиры, г	16.81
Углеводы, г	10.68
Энергетическая ценность, ккал	263.48

В1, мг	0.07
С, мг	18.24
А, мг	0.00
Е, мг	2.27
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.11

Са, мг	54.96
Mg, мг	33.68
Р, мг	168.36
Fe, мг	2.86
К, мг	481.92
І, мкг	9.39
F, мг	0.05
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Отпускают с соусом сметанным №330 сметанным с томатом 311 или сметанным с томатом и луком 333.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

В случае отсутствия необходимого соуса в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецептуры обоих справочников.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **246**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,1	3,1	0,31	0,31
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7	0,7	0,7
ГОВЯДИНА Б/К	56,87	48	5,69	4,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,33	4	0,53	0,4
с 01.09 по 31.12	5	4	0,5	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,5	0,89	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,11	0,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,5	16,5	1,65	1,65
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9.26	В1, мг	0.02	Са, мг	15.46
Жиры, г	10.34	С, мг	0.95	Mg, мг	13.01
Углеводы, г	2.43	А, мг	0.10	Р, мг	84.52
Энергетическая ценность, ккал	143.04	Е, мг	1.15	Fe, мг	1.24
		Д, мкг	0.00	К, мг	213.80
		В2, мг	0.07	І, мкг	4.82
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.

Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) – 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - серый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **259**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	71,09	60	7,11	6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,93	20,2	2,69	2,02
с 01.09 по 31.12	25,25	20,2	2,53	2,02
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	164,31	106,8	16,43	10,68
с 01.03 по 31.07	178	106,8	17,8	10,68
с 01.08 по 31.08	133,5	106,8	13,35	10,68
с 01.09 по 31.10	142,4	106,8	14,24	10,68
с 01.11 по 31.12	152,57	106,8	15,26	10,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,3	8,7	1,03	0,87
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,7	1,7	0,17	0,17
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13.37
Жиры, г	14.81
Углеводы, г	19.27
Энергетическая ценность, ккал	264.18

В1, мг	0.14
С, мг	10.06
А, мг	0.42
Е, мг	1.86
Д, мкг	0.04
В2, мг	0.13

Ca, мг	28.37
Mg, мг	41.63
P, мг	162.56
Fe, мг	2.58
K, мг	873.20
I, мкг	11.08
F, мг	0.07
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Обжаренное мясо и овощи заливают водой так, чтобы порционные и мелкие куски были покрыты полностью, а крупные - наполовину (60-150 г жидкости на порцию).

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 154

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ И ПЕЧЕНЬЕМ**

Номер рецептуры: **154**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт. 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40,9	40,9	4,09	4,09
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	35,6	26,7	3,56	2,67
с 01.09 по 31.12	33,38	26,7	3,34	2,67
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25,5	25,5	2,55	2,55
КРУПА МАННАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,3	18 шт.	0,73
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7	0,27	0,27
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18.62	В1, мг	0.09	Ca, мг	161.54
Жиры, г	15.86	С, мг	0.82	Mg, мг	34.95
Углеводы, г	40.58	А, мг	0.64	P, мг	215.46
Энергетическая ценность, ккал	385.09	Е, мг	0.52	Fe, мг	1.50
		Д, мкг	0.22	К, мг	241.08
		В2, мг	0.24	І, мкг	5.49
				F, мг	0.03
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Морковь нарезают тонкой соломкой или измельчают на овощерезке, затем ее припускают с маслом в молоке, или в молоке с добавлением воды. Перед окончанием припускания всыпают тонкой стружкой манную крупу, хорошо размешивают и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40-50 °С, добавляют соль, яйца, протертый творог, перемешивают, смесь делят на две части. Половину выкладывают на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, поверхность выравнивают, выкладывают слой печенья, сверху выкладывают вторую часть творожно-морковной смеси, смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают в жарочном шкафу до готовности. Отпускают запеканку 150 г с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом молочным №326 (2011), №366, сметанным №330 (2011), №367 (30 г).

Указанные в данной технологической карте соусы взяты из текущего справочника 2012 года и из справочника "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011."

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные порционные куски, без трещин, не разламываются, сохраняют форму

Консистенция: мягкая

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на изломе - оранжевый

Вкус: сладкий, свойственный моркови

Запах: запеченной моркови, масла сливочного или соуса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	31,6	30	3,16	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.57
Жиры, г	2.67
Углеводы, г	2.31
Энергетическая ценность, ккал	35.70

В1, мг	0.01
С, мг	2.10
А, мг	0.06
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.02

Са, мг	12.30
Mg, мг	4.50
Р, мг	11.10
Fe, мг	0.21
К, мг	94.50
І, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ЙОГУРТ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ СЛАДКИЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7.50
Жиры, г	4.80
Углеводы, г	12.75
Энергетическая ценность, ккал	130.50

В1, мг	0.05
С, мг	0.90
А, мг	0.04
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.23

Ca, мг	178.50
Mg, мг	21.00
P, мг	144.00
Fe, мг	0.15
K, мг	210.00
I, мкг	13.50
F, мг	0.03
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна -М.: ЛеПи принт. 2011 -544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	0,8	0,8	0,08	0,08
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	104	104	10,4	10,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72	72	7,2	7,2
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.11
Жиры, г	2.64
Углеводы, г	12.66
Энергетическая ценность, ккал	87.68

В1, мг	0.03
С, мг	0.54
А, мг	0.02
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.11

Са, мг	110.06
Mg, мг	15.36
P, мг	79.60
Fe, мг	0.24
K, мг	164.37
I, мкг	9.36
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 № 382

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **382**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильной и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	0,9	0,9	0,09	0,09
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	110,5	110,5	11,05	11,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,5	76,5	7,65	7,65
САХАР ПЕСОК	8,5	8,5	0,85	0,85
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.31	В1, мг	0.03	Ca, мг	117.00
Жиры, г	2.82	С, мг	0.58	Mg, мг	16.52
Углеводы, г	13.46	А, мг	0.02	P, мг	84.87
Энергетическая ценность, ккал	93.30	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.27
		Д, мкг	0.00	К, мг	175.40
		В2, мг	0.12	I, мкг	9.95
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 № 321

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **321**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	134,4	107,6	13,44	10,76
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,3	6,2	0,73	0,62
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,67	11	1,47	1,1
с 01.09 по 31.12	13,75	11	1,38	1,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.31
Жиры, г	3.52
Углеводы, г	7.18
Энергетическая ценность, ккал	70.85

В1, мг	0.03
С, мг	20.06
А, мг	0.23
Е, мг	1.19
Д, мкг	0.02
В2, мг	0.04

Са, мг	55.15
Mg, мг	20.83
P, мг	40.90
Fe, мг	1.17
К, мг	244.11
I, мкг	4.10
F, мг	0.02
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Технология приготовления Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, перец, лавровый лист и доводят до кипения.

При приготовлении используется 3-ех процентный раствор лимонной кислоты массой 30 г на 1000 г выхода гарнира.

При использовании капусты квашеной лимонная кислота из рецептуры исключается и увеличивается закладка сахара на 20 г .

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав блюда, умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	19,9	19,7	1,99	1,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,6	52,6	5,26	5,26
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	78,9	78,9	7,89	7,89
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.65	В1, мг	0.08	Ca, мг	88.01
Жиры, г	6.14	С, мг	0.41	Mg, мг	44.86
Углеводы, г	18.50	А, мг	0.03	P, мг	110.61
Энергетическая ценность, ккал	148.32	Е, мг	1.41	Fe, мг	1.32
		Д, мкг	0.07	К, мг	191.05
		В2, мг	0.11	I, мкг	7.75
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	30,3	30	3,03	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,2	76,2	7,62	7,62
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.69	В1, мг	0.10	Са, мг	10.24
Жиры, г	4.33	С, мг	0.00	Mg, мг	54.76
Углеводы, г	16.65	А, мг	0.02	Р, мг	81.37
Энергетическая ценность, ккал	120.11	Е, мг	2.09	Fe, мг	1.91
		Д, мкг	0.06	К, мг	114.90
		В2, мг	0.05	І, мкг	0.99
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшеничную, перловую — 1,5-2 ч.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,7	63,7	6,37	6,37
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	86,3	86,3	8,63	8,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.25	В1, мг	0.04	Са, мг	96.42
Жиры, г	6.28	С, мг	0.45	Mg, мг	13.28
Углеводы, г	20.26	А, мг	0.03	Р, мг	77.08
Энергетическая ценность, ккал	154.40	Е, мг	0.57	Fe, мг	0.26
		Д, мкг	0.08	К, мг	150.51
		В2, мг	0.11	І, мкг	7.77
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 174

Наименование изделия: **КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ**

Номер рецептуры: **174**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА КУКУРУЗНАЯ	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,2	95,2	9,52	9,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,3	55,3	5,53	5,53
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.31	В1, мг	0.05	Са, мг	103.47
Жиры, г	6.14	С, мг	0.50	Mg, мг	30.78
Углеводы, г	22.11	А, мг	5.32	Р, мг	74.63
Энергетическая ценность, ккал	161.63	Е, мг	0.24	Fe, мг	0.58
		Д, мкг	0.07	К, мг	139.96
		В2, мг	0.10	І, мкг	8.57
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу рисовую, ячневую, кукурузную или перловую и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром (всё массой по 10 г).

Масса на 200 г каши из кукурузных хлопьев- 57 г, всех остальных круп - 44 г.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,1	61,1	6,11	6,11
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	89,5	89,5	8,95	8,95
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.08
Жиры, г	7.19
Углеводы, г	20.69
Энергетическая ценность, ккал	168.35

В1, мг	0.13
С, мг	1.16
А, мг	0.05
Е, мг	0.74
Д, мкг	0.07
В2, мг	0.15

Са, мг	122.64
Mg, мг	39.03
P, мг	147.31
Fe, мг	0.91
K, мг	197.69
I, мкг	9.26
F, мг	0.01
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30,3	30	3,03	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80,5	80,5	8,05	8,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	78,9	78,9	7,89	7,89
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.59
Жиры, г	5.89
Углеводы, г	27.35
Энергетическая ценность, ккал	185.20

В1, мг	0.09
С, мг	0.41
А, мг	0.03
Е, мг	0.10
Д, мкг	0.07
В2, мг	0.11

Са, мг	96.39
Mg, мг	25.85
Р, мг	128.24
Fe, мг	1.27
К, мг	185.27
І, мкг	7.10
F, мг	0.00
Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	18	18	1,8	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53,1	53,1	5,31	5,31
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	80,5	80,5	8,05	8,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.29
Жиры, г	6.03
Углеводы, г	19.94
Энергетическая ценность, ккал	151.76

В1, мг	0.08
С, мг	0.42
А, мг	0.03
Е, мг	0.57
Д, мкг	0.07
В2, мг	0.09

Са, мг	91.15
Mg, мг	23.07
Р, мг	96.81
Fe, мг	0.58
К, мг	156.52
І, мкг	8.06
F, мг	0.01
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	22	22	2,2	2,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,1	58,1	5,81	5,81
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	86,6	86,6	8,66	8,66
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.95
Жиры, г	6.71
Углеводы, г	23.74
Энергетическая ценность, ккал	171.81

В1, мг	0.04
С, мг	0.45
А, мг	0.03
Е, мг	0.22
Д, мкг	0.08
В2, мг	0.11

Са, мг	95.21
Mg, мг	20.26
Р, мг	93.37
Fe, мг	0.30
К, мг	149.62
І, мкг	8.10
F, мг	0.01
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184

Наименование изделия: **КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Номер рецептуры: **184**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	20	19,8	2	1,98
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50,6	50,6	5,06	5,06
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76,5	76,5	7,65	7,65
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,2	4,2	0,42	0,42
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.09	В1, мг	0.06	Ca, мг	96.16
Жиры, г	5.47	С, мг	0.40	Mg, мг	18.02
Углеводы, г	20.02	А, мг	0.03	P, мг	117.11
Энергетическая ценность, ккал	146.14	Е, мг	0.09	Fe, мг	0.44
		Д, мкг	0.06	К, мг	153.22
		В2, мг	0.10	I, мкг	6.89
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Ячневую крупу засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая. зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: **КЕФИР**

Номер рецептуры: **435**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.48
Жиры, г	0.15
Углеводы, г	5.98
Энергетическая ценность, ккал	46.31

В1, мг	0.06
С, мг	1.49
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Са, мг	188.24
Mg, мг	22.41
Р, мг	146.41
Fe, мг	0.00
К, мг	0.00
І, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 411

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ**

Номер рецептуры: **411**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	25,8	25,8	2,58	2,58
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.00	В1, мг	0.00	Ca, мг	10.03
Жиры, г	0.00	С, мг	0.00	Mg, мг	1.58
Углеводы, г	19.92	А, мг	0.00	P, мг	4.64
Энергетическая ценность, ккал	79.69	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.00
		Д, мкг	0.00	К, мг	0.45
		В2, мг	0.00	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 402

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **402**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0,9	0,9
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,5	142,5	14,25	14,25
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.00
Жиры, г	0.00
Углеводы, г	4.36
Энергетическая ценность, ккал	17.42

В1, мг	0.00
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Ca, мг	5.85
Mg, мг	1.29
P, мг	0.00
Fe, мг	0.00
K, мг	0.57
I, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;
- запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- консистенция — жидкая. сухофруктов — мягкая. соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 396

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **396**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	27,27	24	2,73	2,4
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	15,83	15,83
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.10	В1, мг	0.01	Са, мг	9.94
Жиры, г	0.10	С, мг	0.96	Mg, мг	3.15
Углеводы, г	6.15	А, мг	0.00	Р, мг	2.38
Энергетическая ценность, ккал	26.42	Е, мг	0.15	Fe, мг	0.48
		Д, мкг	0.00	К, мг	67.31
		В2, мг	0.00	І, мкг	0.48
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Яблоки моют, нарезают пополам, удаляют семенные гнезда и нарезают дольками. До варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой, чтобы не темнели. Сливы и алычу моют, нарезают пополам и у слив удаляют косточки.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин.

В горячий сахарный сироп погружают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок, сливу и алычу не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — яблоки нарезаны дольками, слива или алыча — на половинки, у слив удалены косточки; залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от розового до малинового разной интенсивности;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая — плодовая — мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **294**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,29	12	1,43	1,2
ФИЛЕ БЕДРА КУРИНОГО	48,6	36,4	4,86	3,64
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9,3	9,3	0,93	0,93
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.24
Жиры, г	7.90
Углеводы, г	7.74
Энергетическая ценность, ккал	133.14

В1, мг	0.05
С, мг	0.87
А, мг	3.51
Е, мг	0.90
Д, мкг	0.07
В2, мг	0.01

Ca, мг	20.58
Mg, мг	55.91
P, мг	30.28
Fe, мг	0.51
K, мг	39.69
I, мкг	1.25
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Мясо птицы или кролика без кожи и жира нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке массой в 2 раза больше массы сухарей (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого). Соусы - сметанный №330, сметанный с луком №332 массой 30 г на 50 г котлет при использовании вместо сливочного масла массой 5 г.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.
 Консистенция: сочная, мягкая.
 Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.
 Вкус: мяса жареной птицы или кролика, умеренно соленый.
 Запах: жареного мяса птицы (данного вида) или кролика.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ (оленина)**

Номер рецептуры: **272**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,9	5	0,59	0,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,9	7 шт.	0,29
ОЛЕНИНА	49,36	46	4,94	4,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9.75
Жиры, г	6.14
Углеводы, г	4.14
Энергетическая ценность, ккал	111.08

В1, мг	0.10
С, мг	0.20
А, мг	2.77
Е, мг	1.13
Д, мкг	0.06
В2, мг	0.01

Са, мг	10.22
Mg, мг	74.91
Р, мг	21.92
Fe, мг	1.18
К, мг	12.89
І, мкг	0.73
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды. Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соус подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67,5	67,5	6,75	6,75
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,5	97,5	9,75	9,75
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.98
Жиры, г	2.37
Углеводы, г	13.01
Энергетическая ценность, ккал	85.81

В1, мг	0.04
С, мг	0.51
А, мг	0.02
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.11

Са, мг	104.26
Mg, мг	14.64
P, мг	77.51
Fe, мг	0.22
K, мг	153.20
I, мкг	8.78
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 № 379

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильной и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,2	2,2	0,22	0,22
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72	72	7,2	7,2
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	104	104	10,4	10,4
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.15	В1, мг	0.04	Ca, мг	110.99
Жиры, г	2.52	С, мг	0.54	Mg, мг	15.27
Углеводы, г	13.72	А, мг	0.02	P, мг	81.87
Энергетическая ценность, ккал	90.90	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.22
		Д, мкг	0.00	К, мг	162.27
		В2, мг	0.11	I, мкг	9.36
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильной и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		110		11
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	231	231	23,1	23,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.22	В1, мг	0.04	Са, мг	16.21
Жиры, г	3.50	С, мг	0.00	Mg, мг	6.48
Углеводы, г	20.55	А, мг	0.02	Р, мг	24.35
Энергетическая ценность, ккал	126.65	Е, мг	0.72	Fe, мг	0.56
		Д, мкг	0.06	К, мг	38.22
		В2, мг	0.01	І, мкг	0.45
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2-3 л воды, 15 г соли)

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		120		12
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	252	252	25,2	25,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.22	В1, мг	0.04	Ca, мг	17.10
Жиры, г	3.82	С, мг	0.00	Mg, мг	6.67
Углеводы, г	20.55	А, мг	0.02	P, мг	24.42
Энергетическая ценность, ккал	129.56	Е, мг	0.72	Fe, мг	0.56
		Д, мкг	0.06	К, мг	38.35
		В2, мг	0.01	I, мкг	0.45
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2.2-3.0 л воды. 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАНДАРИН	229,8	170	22,98	17
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.36
Жиры, г	0.34
Углеводы, г	12.75
Энергетическая ценность, ккал	64.60

В1, мг	0.10
С, мг	64.60
А, мг	0.02
Е, мг	0.34
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.05

Са, мг	59.50
Mg, мг	18.70
Р, мг	28.90
Fe, мг	0.17
К, мг	263.50
І, мкг	0.00
F, мг	0.26
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 3				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.02
Жиры, г	2.48
Углеводы, г	0.02
Энергетическая ценность, ккал	22.44

В1, мг	0.00
С, мг	0.00
А, мг	0.02
Е, мг	0.07
Д, мкг	0.05
В2, мг	0.00

Са, мг	0.36
Mg, мг	0.00
P, мг	0.57
Fe, мг	0.01
K, мг	0.45
I, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 4				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.02
Жиры, г	3.30
Углеводы, г	0.03
Энергетическая ценность, ккал	29.92

В1, мг	0.00
С, мг	0.00
А, мг	0.03
Е, мг	0.09
Д, мкг	0.06
В2, мг	0.00

Са, мг	0.48
Mg, мг	0.00
P, мг	0.76
Fe, мг	0.01
K, мг	0.60
I, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Масло нарезают на куски прямоугольной или другой формы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду масла

Вкус: соответствует виду масла, без посторонних привкусов

Запах: соответствует виду масла, без посторонних запахов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 436

Наименование изделия: **НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**

Номер рецептуры: **436**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛИМОН	18,89	17	1,89	1,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	107	107	10,7	10,7
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.15
Жиры, г	0.02
Углеводы, г	4.36
Энергетическая ценность, ккал	21.09

В1, мг	0.01
С, мг	2.72
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Са, мг	10.53
Mg, мг	2.80
Р, мг	3.37
Fe, мг	0.15
К, мг	28.15
І, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы;
- цвет — прозрачный, светло-желтый;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: **ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильной и В.А. Тютельяна.-М.: Дели принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	6,9	17 шт.	0,69
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6,1	0,72	0,61
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	69	64,3	6,9	6,43
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,7	8,7	0,87	0,87
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0,8	0,8
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13.01
Жиры, г	10.95
Углеводы, г	6.44
Энергетическая ценность, ккал	190.10

В1, мг	0.13
С, мг	8.73
А, мг	4.04
Е, мг	4.33
Д, мкг	0.15
В2, мг	1.02

Са, мг	12.77
Mg, мг	12.11
Р, мг	183.78
Fe, мг	3.89
К, мг	209.10
І, мкг	5.74
F, мг	0.12
Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют жир, соль и разделяют в виде лепешек по 1-2 шт. на порцию. Жарят на сковороде с маслом, нагретым до 150-180 °С, до образования корочки с обеих сторон. При отпуске оладьи поливают маслом и гарнируют.

Гарниры - пюре картофельное, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: оладьи равномерно обжарены и политы маслом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: жареной печени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 444

Наименование изделия: **ОЛАДЬИ С ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **444**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ		100		10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	48	48	4,8	4,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	8,696
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	41	41	4,1	4,1
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7	7	0,7	0,7
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.70
Жиры, г	8.84
Углеводы, г	36.72
Энергетическая ценность, ккал	253.24

В1, мг	0.07
С, мг	0.21
А, мг	0.02
Е, мг	3.02
Д, мкг	0.09
В2, мг	0.08

Са, мг	53.02
Mg, мг	12.15
Р, мг	75.06
Fe, мг	0.57
К, мг	125.90
І, мкг	5.22
F, мг	0.01
Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Оладьи выпекают из теста, приготовленного по ТК № 443, с обеих сторон на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или электросковородах, смазанных маслом. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.

Тесто для оладий

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают оладьи по 2 шт. на порцию с растопленным доведенным до кипения маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма оладий овальная или круглая, изделия толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, политы сливочным маслом;
- цвет поверхности от золотисто-желтого до светло-коричневого, в разрезе — желтый;
- запах — жареного дрожжевого теста;
- вкус — сладкий, слегка кисловатый, жареного дрожжевого теста;
- консистенция — крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Номер рецептуры: **255**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильной и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,29	12	1,43	1,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	82,62	77	8,26	7,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,9	1,9	0,19	0,19
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13.62	В1, мг	0.16	Са, мг	11.90
Жиры, г	5.40	С, мг	10.98	Mg, мг	13.60
Углеводы, г	1.30	А, мг	4.82	Р, мг	201.37
Энергетическая ценность, ккал	125.05	Е, мг	2.16	Fe, мг	4.48
		Д, мкг	0.00	К, мг	250.98
		В2, мг	1.18	І, мкг	5.38
				F, мг	0.14
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку.

Гарниры - макаронные изделия отварные картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.

Для жарки мясо подготавливают в виде крупных (массой 1-2 кг), порционных (массой 40-80 г) и мелких (10-40 г) кусков.

Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и укладывают на разогретый противень или сковороду с маслом так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200-250 °С. При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150 °С, периодически поливая маслом и соком.

Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью, кладут на сковороду или противень с маслом, нагретым до 150-180 °С, и жарят до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Панированные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4-5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4-5 мин. Перед панированием их посыпают солью.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен сбоку.

Консистенция: печени - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени - коричневый, соуса - кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.50
Жиры, г	1.96
Углеводы, г	14.88
Энергетическая ценность, ккал	83.40

В1, мг	0.02
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.01

Ca, мг	5.80
Mg, мг	4.00
P, мг	18.00
Fe, мг	0.42
K, мг	22.00
I, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ДЛЯ СДОБНЫХ ПЕЧЕННЫХ ПИРОЖКОВ №405		39		3,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,2	15 шт.	13,478
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,3	25,3	2,53	2,53
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,6	11,6	1,16	1,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		23		2,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	39,7	31,9	3,97	3,19
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,8	4 шт.	3,913
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.00
Жиры, г	6.59
Углеводы, г	21.60
Энергетическая ценность, ккал	165.79

В1, мг	0.05
С, мг	5.82
А, мг	0.04
Е, мг	1.91
Д, мкг	0.22
В2, мг	0.07

Са, мг	40.47
Mg, мг	11.56
Р, мг	58.20
Fe, мг	0.80
К, мг	128.77
І, мкг	4.50
F, мг	0.01
Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое для сдобных печеных пирожков №405

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Влажность: 33%

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки.

Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежеевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежеевыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	27,54	17,9	2,75	1,79
с 01.03 по 31.07	29,83	17,9	2,98	1,79
с 01.08 по 31.08	22,38	17,9	2,24	1,79
с 01.09 по 31.10	23,87	17,9	2,39	1,79
с 01.11 по 31.12	25,57	17,9	2,56	1,79
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,6	2,1	0,26	0,21
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ДЛЯ СДОБНЫХ ПЕЧЕННЫХ ПИРОЖКОВ №405		39		3,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,2	15 шт.	13,478
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,3	25,3	2,53	2,53
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,6	11,6	1,16	1,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	2 шт.	0,1
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.61
Жиры, г	4.95
Углеводы, г	23.13
Энергетическая ценность, ккал	155.35

В1, мг	0.06	Ca, мг	27.08
С, мг	1.59	Mg, мг	10.68
А, мг	0.04	P, мг	56.48
Е, мг	1.01	Fe, мг	0.63
Д, мкг	0.19	K, мг	172.66
В2, мг	0.06	I, мкг	4.14
		F, мг	0.02
		Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое для сдобных печеных пирожков №405

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесдобного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежесдобного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПЕЧЕНЬЮ**

Номер рецептуры: **451**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,2	8,6	1,02	0,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ДЛЯ СДОБНЫХ ПЕЧЕННЫХ ПИРОЖКОВ №405		39		3,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,2	15 шт.	13,478
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,3	25,3	2,53	2,53
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,6	11,6	1,16	1,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	38,63	36	3,86	3,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,9	2 шт.	0,09
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.58	В1, мг	0.11	Ca, мг	31.23
Жиры, г	5.61	С, мг	5.17	Mg, мг	13.04
Углеводы, г	20.82	А, мг	2.28	P, мг	140.96
Энергетическая ценность, ккал	183.69	Е, мг	1.45	Fe, мг	2.55
		Д, мкг	0.18	К, мг	181.87
		В2, мг	0.60	I, мкг	5.69
				F, мг	0.07
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое для сдобных печеных пирожков №405

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35±10 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах пережженного теста недопустим;
- вкус — свежесыпеченного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная. пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 406.1

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПРОСТЫЕ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ЯЙЦОМ**

Номер рецептуры: **406.1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,2	8,6	1,02	0,86
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ ДЛЯ СДОБНЫХ ПЕЧЕННЫХ ПИРОЖКОВ №405		39		3,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2	0,12	0,12
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,2	15 шт.	13,478
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25,3	25,3	2,53	2,53
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,6	11,6	1,16	1,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	40,25	100 шт.	4,03
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,9	2 шт.	0,09
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9.29
Жиры, г	9.53
Углеводы, г	21.10
Энергетическая ценность, ккал	207.16

В1, мг	0.06	Ca, мг	47.18
С, мг	0.42	Mg, мг	12.13
А, мг	0.14	P, мг	119.95
Е, мг	1.82	Fe, мг	1.43
Д, мкг	1.08	K, мг	138.60
В2, мг	0.20	I, мкг	11.47
		F, мг	0.03
		Se, мг	0.02

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (на пирожок 50 г - 39 г теста и на пирожок 75 г - 58 г теста). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш (капустный, рисовый, мясной с луком и др.), повидло или джем (по 17 г на пирожок 50 г и 25 г на пирожок 75 г) и защипывают края, придавая форму лодочки, полумесяца, цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С 8-10 мин.

Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое для сдобных печеных пирожков №405

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным или безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным - для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО (ОПАРНЫЙ СПОСОБ).

В дежу вливают подогретую до температуры 35/10 °С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленные маргарин или масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 244

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **244**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильных и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
ГОВЯДИНА Б/К	66,35	56	6,64	5,6
КРУПА РИСОВАЯ	31,8	31,8	3,18	3,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,9	4,9	0,59	0,49
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,53	7,9	1,05	0,79
с 01.09 по 31.12	9,88	7,9	0,99	0,79
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	79,9	79,9	7,99	7,99
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12.56	В1, мг	0.04	Са, мг	16.90
Жиры, г	12.42	С, мг	0.79	Mg, мг	29.39
Углеводы, г	24.19	А, мг	0.17	Р, мг	135.50
Энергетическая ценность, ккал	258.68	Е, мг	2.01	Fe, мг	1.68
		Д, мкг	0.00	К, мг	260.03
		В2, мг	0.08	І, мкг	5.25
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь и лук, предварительно отваренные, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15 г) 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 № 199

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **199**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	36,67	27,5	3,67	2,75
с 01.09 по 31.12	34,38	27,5	3,44	2,75
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	31,4	31,4	3,14	3,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	37,4	37,2	3,74	3,72
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0,52	0,52
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	173,9	173,9	17,39	17,39
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9.56
Жиры, г	5.54
Углеводы, г	20.69
Энергетическая ценность, ккал	171.41

В1, мг	0.26
С, мг	0.71
А, мг	0.58
Е, мг	3.67
Д, мкг	0.08
В2, мг	0.12

Са, мг	84.03
Mg, мг	44.09
P, мг	113.09
Fe, мг	2.64
K, мг	374.12
I, мкг	6.11
F, мг	0.03
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Бобовые варят, сливают отвар и протирают. В полученное пюре добавляют соль и масло сливочное.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: пюре полито маслом.

Консистенция: однородная.

Цвет: соответствует виду бобовых.

Вкус: умеренно соленый, соответствует виду бобовых.

Запах: соответствует виду бобовых.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	156,15	101,5	15,62	10,15
с 01.03 по 31.07	169,17	101,5	16,92	10,15
с 01.08 по 31.08	126,88	101,5	12,69	10,15
с 01.09 по 31.10	135,33	101,5	13,53	10,15
с 01.11 по 31.12	145	101,5	14,5	10,15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,3	17,3	1,73	1,73
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65,9	65,9	6,59	6,59
Выход: 110				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.49
Жиры, г	4.90
Углеводы, г	16.89
Энергетическая ценность, ккал	121.89

В1, мг	0.10
С, мг	8.21
А, мг	0.02
Е, мг	0.21
Д, мкг	0.08
В2, мг	0.09

Са, мг	31.30
Mg, мг	23.63
P, мг	66.49
Fe, мг	0.96
K, мг	602.79
I, мкг	6.64
F, мг	0.03
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильной и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20,5	20,5	2,05	2,05
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0,17	0,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,9	77,9	7,79	7,79
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.93
Жиры, г	5.76
Углеводы, г	19.97
Энергетическая ценность, ккал	143.90

В1, мг	0.12
С, мг	9.71
А, мг	0.03
Е, мг	0.25
Д, мкг	0.09
В2, мг	0.10

Са, мг	41.11
Mg, мг	28.17
Р, мг	79.46
Fe, мг	1.16
К, мг	712.81
І, мкг	7.85
F, мг	0.04
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	104,8	83,8	10,48	8,38
ФИЛЕ БЕДРА КУРИНОГО	51	38,3	5,1	3,83
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	74,46	48,4	7,45	4,84
с 01.03 по 31.07	80,67	48,4	8,07	4,84
с 01.08 по 31.08	60,5	48,4	6,05	4,84
с 01.09 по 31.10	64,53	48,4	6,45	4,84
с 01.11 по 31.12	69,14	48,4	6,91	4,84
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	29,47	22,1	2,95	2,21
с 01.09 по 31.12	27,63	22,1	2,76	2,21
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,6	2,6	0,26	0,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,9	15,9	1,89	1,59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8.26
Жиры, г	6.92
Углеводы, г	16.08
Энергетическая ценность, ккал	167.68

В1, мг	0.11
С, мг	20.85
А, мг	4.14
Е, мг	1.00
Д, мкг	0.05
В2, мг	0.08

Са, мг	62.48
Mg, мг	86.24
P, мг	79.56
Fe, мг	1.90
K, мг	527.49
I, мкг	6.78
F, мг	0.03
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, репу, корень петрушки) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют. Картофель обжаривают. Репу предварительно бланшируют, потом обжаривают.

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40-50 г, обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту, тушат 15-20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус томатный, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, репу, петрушку, лук и тушат 15-20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеные овощи укладывают горкой на подогретую тарелку, сверху — кусочки птицы, поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи уложены горкой, сверху — сохранившие форму куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый, овощей — характерный для тушеных овощей;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;
- консистенция — мягкая, сочная; соуса — средней густоты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **96**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт. 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	29,62	25	2,96	2,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,7	1,7	0,17	0,17
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	55,38	36	5,54	3,6
с 01.03 по 31.07	60	36	6	3,6
с 01.08 по 31.08	45	36	4,5	3,6
с 01.09 по 31.10	48	36	4,8	3,6
с 01.11 по 31.12	51,43	36	5,14	3,6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	6,1	6	0,61	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,07	8,3	1,11	0,83
с 01.09 по 31.12	10,38	8,3	1,04	0,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	11,3	11,3	1,13	1,13
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6.24
Жиры, г	6.31
Углеводы, г	11.27
Энергетическая ценность, ккал	129.49

В1, мг	0.05
С, мг	3.84
А, мг	0.19
Е, мг	1.11
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.08

Са, мг	25.53
Mg, мг	21.26
Р, мг	87.39
Fe, мг	1.22
К, мг	360.05
І, мкг	4.80
F, мг	0.03
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой
 Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
 Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
 Запах: продуктов, входящих в рассольник

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **РОЖОК "ЗЕРНЫШКО"**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РОЖОК "ЗЕРНЫШКО"	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.16
Жиры, г	0.84
Углеводы, г	7.76
Энергетическая ценность, ккал	45.11

В1, мг	0.02
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Са, мг	0.00
Mg, мг	0.00
Р, мг	0.00
Fe, мг	0.22
К, мг	0.00
І, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 250

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **250**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	162,34	125	16,23	12,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	22.32	В1, мг	0.21	Са, мг	60.76
Жиры, г	6.73	С, мг	10.58	Mg, мг	61.74
Углеводы, г	20.51	А, мг	0.04	Р, мг	316.29
Энергетическая ценность, ккал	231.62	Е, мг	2.22	Fe, мг	1.80
		Д, мкг	0.06	К, мг	1,146.83
		В2, мг	0.16	І, мкг	176.40
				F, мг	0.04
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают солью, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают молочным соусом №326, №366, посыпают сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом. Запекают в жарочном шкафу.
Отпускают вместе с картофелем.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

В случае отсутствия необходимого соуса гарнира в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецепты обоих справочников одинаковы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на порционных кусках рыбы - ломтики картофеля, залиты белым соусом, на поверхности - поджаренная корочка, картофель сохранил форму

Консистенция: мягкая, сочная; рыбы, картофеля - мягкая

Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Вкус: свойственный рыбе и картофелю, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 229

Наименование изделия: **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **229**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	106,1	81,7	10,61	8,17
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,7	20,7	2,07	2,07
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,13	19,6	2,61	1,96
с 01.09 по 31.12	24,5	19,6	2,45	1,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,4	8,8	1,04	0,88
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,1	3,1	0,31	0,31
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13.19	В1, мг	0.06	Ca, мг	33.27
Жиры, г	3.92	С, мг	1.63	Mg, мг	31.59
Углеводы, г	3.94	А, мг	0.41	P, мг	171.07
Энергетическая ценность, ккал	103.85	Е, мг	2.39	Fe, мг	0.71
		Д, мкг	0.00	K, мг	359.66
		В2, мг	0.07	I, мкг	111.82
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатную пасту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

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

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Также в рецептуре указан раствор лимонной кислоты (без %) массой 2,5 г.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса оранжево-красный, овощей натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: **РЯЖЕНКА**

Номер рецептуры: **435**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.35	В1, мг	0.03	Ca, мг	186.00
Жиры, г	3.75	С, мг	1.20	Mg, мг	21.00
Углеводы, г	6.30	А, мг	0.04	P, мг	138.00
Энергетическая ценность, ккал	81.00	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.15
		Д, мкг	0.00	К, мг	219.00
		В2, мг	0.20	I, мкг	13.50
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **41**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,7	32,6	4,07	3,26
ЯБЛОКИ	14,6	12,9	1,46	1,29
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20,8	15,6	2,08	1,56
с 01.09 по 31.12	19,5	15,6	1,95	1,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,7	1,7	0,17	0,17
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.81
Жиры, г	1.75
Углеводы, г	4.72
Энергетическая ценность, ккал	38.73

В1, мг	0.02
С, мг	6.70
А, мг	0.31
Е, мг	0.91
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.02

Са, мг	25.11
Mg, мг	11.09
P, мг	18.54
Fe, мг	0.71
K, мг	127.45
I, мкг	2.02
F, мг	0.01
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **41**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	47,5	38	4,75	3,8
ЯБЛОКИ	17,05	15	1,71	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24,27	18,2	2,43	1,82
с 01.09 по 31.12	22,75	18,2	2,28	1,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.95	В1, мг	0.02	Са, мг	29.27
Жиры, г	2.06	С, мг	7.80	Mg, мг	12.92
Углеводы, г	5.55	А, мг	0.36	Р, мг	21.62
Энергетическая ценность, ккал	45.43	Е, мг	1.06	Fe, мг	0.82
		Д, мкг	0.00	К, мг	148.50
		В2, мг	0.03	І, мкг	2.35
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	31,5	25,2	3,15	2,52
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,6	4,2	0,56	0,42
с 01.09 по 31.12	5,25	4,2	0,53	0,42
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.49
Жиры, г	2.43
Углеводы, г	2.92
Энергетическая ценность, ккал	35.85

В1, мг	0.01	Ca, мг	13.84
С, мг	4.62	Mg, мг	5.13
А, мг	0.08	P, мг	9.37
Е, мг	1.06	Fe, мг	0.28
Д, мкг	0.00	K, мг	55.10
В2, мг	0.01	I, мкг	0.97
		F, мг	0.00
		Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью (одном массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **40**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	58,67	44	5,87	4,4
с 01.09 по 31.12	55	44	5,5	4,4
ЯБЛОКИ	29,6	26	2,96	2,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.65	В1, мг	0.03	Са, мг	23.98
Жиры, г	1.74	С, мг	1.92	Mg, мг	16.92
Углеводы, г	7.36	А, мг	0.88	Р, мг	24.38
Энергетическая ценность, ккал	48.91	Е, мг	1.11	Fe, мг	0.91
		Д, мкг	0.00	К, мг	160.34
		В2, мг	0.04	І, мкг	2.72
				F, мг	0.02
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 °С не менее 3 минут, заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: моркови и яблок

Вкус: свойственный моркови и сорту яблок

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **62**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	77,33	58	7,73	5,8
с 01.09 по 31.12	72,5	58	7,25	5,8
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.75
Жиры, г	1.81
Углеводы, г	6.00
Энергетическая ценность, ккал	43.97

В1, мг	0.03
С, мг	2.90
А, мг	1.44
Е, мг	1.13
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.04

Са, мг	29.62
Mg, мг	22.04
P, мг	31.94
Fe, мг	0.58
K, мг	116.06
I, мкг	2.90
F, мг	0.03
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой, добавляют сахар или мед, выкладывают горкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом.

Запах: моркови, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **21**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильной и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	24,3	24,3	2,43	2,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,3	4,5	0,53	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.25
Жиры, г	1.53
Углеводы, г	0.78
Энергетическая ценность, ккал	18.50

В1, мг	0.00
С, мг	1.67
А, мг	0.00
Е, мг	0.64
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Са, мг	6.99
Mg, мг	4.03
P, мг	8.47
Fe, мг	0.20
K, мг	42.14
I, мкг	0.14
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук и поливают маслом растительным. Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками, лук - соломкой.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: зеленый.

Вкус: соленых огурцов и лука.

Запах: соленых огурцов и лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 140

Наименование изделия: **СВЕКЛА ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **140**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	40	30	4	3
с 01.09 по 31.12	37,5	30	3,75	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.44	В1, мг	0.01	Са, мг	11.65
Жиры, г	0.03	С, мг	1.20	Mg, мг	6.04
Углеводы, г	2.56	А, мг	0.00	Р, мг	11.95
Энергетическая ценность, ккал	12.22	Е, мг	0.04	Fe, мг	0.39
		Д, мкг	0.00	К, мг	86.45
		В2, мг	0.01	І, мкг	2.10
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Вареную свеклу очищают, нарезают соломкой или кубиками и прогревают с маслом, добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, соус молочный №326 или сметанный №330 и тушат при слабом кипении 10 мин. При отпуске тушеному свеклу можно посыпать зеленью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой или кубиками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки, соотношение компонентов соблюдено.

Консистенция: мягкая, плотная, однородная.

Цвет: светло-красный.

Вкус: тушеных овощей и соуса, умеренно соленый.

Запах: тушеных овощей и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **81**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тухельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	51,85	33,7	5,19	3,37
с 01.03 по 31.07	56,17	33,7	5,62	3,37
с 01.08 по 31.08	42,13	33,7	4,21	3,37
с 01.09 по 31.10	44,93	33,7	4,49	3,37
с 01.11 по 31.12	48,14	33,7	4,81	3,37
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	40,4	30,3	4,04	3,03
с 01.09 по 31.12	37,88	30,3	3,79	3,03
ГОВЯДИНА Б/К	29,62	25	2,96	2,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,93	5,2	0,69	0,52
с 01.09 по 31.12	6,5	5,2	0,65	0,52
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,2	5,2	0,62	0,52
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115,3	115,3	11,53	11,53
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.93
Жиры, г	6.25
Углеводы, г	9.08
Энергетическая ценность, ккал	118.49

В1, мг	0.05
С, мг	4.45
А, мг	0.11
Е, мг	0.89
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.07

Са, мг	29.41
Mg, мг	21.84
P, мг	75.80
Fe, мг	1.39
K, мг	396.03
I, мкг	6.59
F, мг	0.04
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками (в том случае, когда свеклу нарезают ломтиками) капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК В АССОРТИМЕНТЕ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.00	В1, мг	0.02	Ca, мг	14.00
Жиры, г	0.20	С, мг	4.00	Mg, мг	8.00
Углеводы, г	20.20	А, мг	0.00	P, мг	14.00
Энергетическая ценность, ккал	86.00	Е, мг	0.00	Fe, мг	2.80
		Д, мкг	0.00	K, мг	240.00
		В2, мг	0.02	I, мкг	2.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Пробитые в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **442**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.00
Жиры, г	0.20
Углеводы, г	19.17
Энергетическая ценность, ккал	92.00

В1, мг	0.00
С, мг	4.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Са, мг	14.00
Mg, мг	8.00
Р, мг	14.00
Fe, мг	2.80
К, мг	0.00
І, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Пробитанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;
- запах — приятный запах соответствующего сока;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ №330**

Номер рецептуры: **330**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильных и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.46	В1, мг	0.00	Ca, мг	9.66
Жиры, г	1.77	С, мг	0.02	Mg, мг	1.08
Углеводы, г	1.43	А, мг	0.01	P, мг	6.99
Энергетическая ценность, ккал	28.84	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.04
		Д, мкг	0.00	К, мг	14.94
		В2, мг	0.01	I, мкг	1.10
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ №331**

Номер рецептуры: **331**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тугальяна -М · ЛаПи принт 2011 -544с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.72
Жиры, г	1.80
Углеводы, г	7.00
Энергетическая ценность, ккал	52.42

В1, мг	0.01	Ca, мг	10.14
С, мг	0.02	Mg, мг	1.44
А, мг	0.01	P, мг	8.93
Е, мг	0.00	Fe, мг	0.06
Д, мкг	0.00	K, мг	18.11
В2, мг	0.01	I, мкг	1.14
		F, мг	0.00
		Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: от белого до светло - кремового

Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **СОУС ТОМАТНЫЙ №364**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	2,7	2,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4,8	3,6	0,48	0,36
с 01.09 по 31.12	4,5	3,6	0,45	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,6	0,07	0,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.31	В1, мг	0.00	Ca, мг	4.86
Жиры, г	2.02	С, мг	1.17	Mg, мг	3.03
Углеводы, г	2.19	А, мг	0.08	P, мг	5.03
Энергетическая ценность, ккал	28.29	Е, мг	0.88	Fe, мг	0.13
		Д, мкг	0.00	К, мг	30.84
		В2, мг	0.00	I, мкг	0.44
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут. В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г). Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

Консистенция: вязкая, эластичная, нежная

Цвет: красный

Вкус: насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

Запах: продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 337/1

Наименование изделия: **СОУС ЯБЛОЧНЫЙ №337**

Номер рецептуры: **337/1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	15,2	13,3	1,52	1,33
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОН	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.05
Жиры, г	0.05
Углеводы, г	7.07
Энергетическая ценность, ккал	29.29

В1, мг	0.00
С, мг	0.53
А, мг	0.00
Е, мг	0.08
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Ca, мг	2.04
Mg, мг	0.95
P, мг	1.31
Fe, мг	0.26
K, мг	37.18
I, мкг	0.27
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей заливают горячей водой и варят в течение 25-30 мин в закрытой посуде до готовности. Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, лимон, доводят до кипения и добавляют корицу. Готовый соус охлаждают. Соус можно готовить без корицы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки

Консистенция: вязкая, эластичная

Цвет: продуктов, входящих в соус

Вкус: кисло-сладкий, насыщенный

Запах: яблок, корицы

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	26	20,8	2,6	2,08
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	11,25	11,25
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ	18,4	12,5	1,84	1,25
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	7,5	4,9	0,75	0,49
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.96
Жиры, г	3.70
Углеводы, г	7.06
Энергетическая ценность, ккал	79.91

В1, мг	0.06
С, мг	6.71
А, мг	3.13
Е, мг	0.78
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.04

Са, мг	28.88
Mg, мг	28.41
Р, мг	35.15
Fe, мг	0.82
К, мг	242.07
І, мкг	3.05
F, мг	0.01
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И ГОВЯДИНОЙ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	29,62	25	2,96	2,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	13,5	13,4	1,35	1,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10	7,5	1	0,75
с 01.09 по 31.12	9,38	7,5	0,94	0,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8.26
Жиры, г	5.68
Углеводы, г	11.98
Энергетическая ценность, ккал	132.18

В1, мг	0.12
С, мг	2.79
А, мг	0.15
Е, мг	2.08
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.08

Са, мг	26.72
Mg, мг	25.62
P, мг	87.80
Fe, мг	1.80
K, мг	375.72
I, мкг	4.54
F, мг	0.03
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

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

Вместо растительного масла можно использовать жир животный топленый пищевой той же массы.

Масса фасоли или гороха лушеного на 1000 г супа - 80 г, чечевицы - 100 г.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, незаваренных зерен

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РУБЛЕННЫМ ЯЙЦОМ И МЯСОМ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **92**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ	22,1	15	2,21	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,83 шт.	33,5	83 шт.	3,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8.26	В1, мг	0.07	Са, мг	29.24
Жиры, г	6.72	С, мг	3.96	Mg, мг	32.67
Углеводы, г	8.25	А, мг	3.82	Р, мг	90.52
Энергетическая ценность, ккал	126.86	Е, мг	0.80	Fe, мг	1.53
		Д, мкг	0.76	К, мг	325.28
		В2, мг	0.16	І, мкг	9.43
				F, мг	0.03
				Se, мг	0.01

Технология приготовления:

Картофель и овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль и нарубленные яйца

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **120**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	85	85	8,5	8,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	71,4	71,4	7,14	7,14
ВЕРМИШЕЛЬ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3.66
Жиры, г	5.78
Углеводы, г	14.95
Энергетическая ценность, ккал	127.58

В1, мг	0.02	Са, мг	94.16
С, мг	0.44	Mg, мг	13.88
А, мг	0.03	Р, мг	73.89
Е, мг	0.12	Fe, мг	0.20
Д, мкг	0.07	К, мг	125.18
В2, мг	0.09	І, мкг	7.65
		F, мг	0.00
		Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Норма закладки соли в молочные супы - 6 г на 1000 г супа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **СУП РЫБНЫЙ**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	5,8	5,8	0,58	0,58
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	54,1	41,7	5,41	4,17
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8.44
Жиры, г	2.11
Углеводы, г	14.33
Энергетическая ценность, ккал	110.05

В1, мг	0.10
С, мг	5.33
А, мг	0.13
Е, мг	1.27
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.06

Са, мг	26.87
Mg, мг	31.89
Р, мг	128.83
Fe, мг	1.00
К, мг	517.69
І, мкг	60.04
F, мг	0.02
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп для первой возрастной группы готовят без томатного пюре.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные.

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

Вкус: свойственный картофельному супу на рыбном бульоне, умеренно соленый.

Запах: рыбных продуктов, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **113**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		12		1,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,08	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,8	10 шт.	8,261
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,6	5,7	0,76	0,57
с 01.09 по 31.12	7,13	5,7	0,71	0,57
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,72	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,5	142,5	14,25	14,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	27,69	18	2,77	1,8
с 01.03 по 31.07	30	18	3	1,8
с 01.08 по 31.08	22,5	18	2,25	1,8
с 01.09 по 31.10	24	18	2,4	1,8
с 01.11 по 31.12	25,71	18	2,57	1,8
ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ	22,1	15	2,21	1,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5.75	В1, мг	0.05	Са, мг	21.56
Жиры, г	4.73	С, мг	1.80	Mg, мг	27.43
Углеводы, г	14.49	А, мг	3.73	Р, мг	37.64
Энергетическая ценность, ккал	123.44	Е, мг	0.22	Fe, мг	0.78
		Д, мкг	0.13	К, мг	149.71
		В2, мг	0.04	І, мкг	2.37
				F, мг	0.01
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу №114 и варят до готовности.

Масса вареной лапши 50 г при 20 г сырой на 250 г супа.

Лапша домашняя

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-15 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,
Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.
Запах: овощей и лапши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	8,8	8	0,88	0,8
Выход: 8				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.86
Жиры, г	2.36
Углеводы, г	0.00
Энергетическая ценность, ккал	29.12

В1, мг	0.00
С, мг	0.06
А, мг	0.03
Е, мг	0.02
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.02

Са, мг	70.40
Mg, мг	2.80
P, мг	40.00
Fe, мг	0.08
K, мг	7.04
I, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильной и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
КРУПА МАННАЯ	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	13	13	1,3	1,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	15 шт.	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 120/0/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17.21	В1, мг	0.06	Ca, мг	167.93
Жиры, г	15.86	С, мг	0.23	Mg, мг	23.51
Углеводы, г	28.84	А, мг	0.07	P, мг	197.24
Энергетическая ценность, ккал	329.61	Е, мг	2.47	Fe, мг	0.60
		Д, мкг	0.18	K, мг	189.56
		В2, мг	0.25	I, мкг	2.80
				F, мг	0.03
				Se, мг	0.02

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде (1 г ванилина на 50-75 г воды)).

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, ломтики панируют в муке, формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Отпускают 50 г сырников по 2 шт. на порцию с вареньем (20 г), с молочным №326, или сметанным №330, или сладким соусом №334-337 (30 г) или молоком сгущенным (20 г), или йогуртом (30 г), или маслом сливочным (5 г).

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или молоком сгущенным, или йогуртом, или маслом

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 225

Наименование изделия: **ТВОРОЖНЫЕ ПАЛОЧКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **225**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	7,6	7,6	0,76	0,76
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,6	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	15 шт.	0,6
САХАР ПЕСОК	4,4	4,4	0,44	0,44
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
Выход: 125/0/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16.65
Жиры, г	14.52
Углеводы, г	26.54
Энергетическая ценность, ккал	305.96

В1, мг	0.05
С, мг	0.23
А, мг	0.07
Е, мг	1.73
Д, мкг	0.19
В2, мг	0.24

Са, мг	165.51
Mg, мг	22.66
P, мг	192.76
Fe, мг	0.55
K, мг	183.20
I, мкг	2.69
F, мг	0.03
Se, мг	0.02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239

Наименование изделия: **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	5,7	5,7	0,57	0,57
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,5	6 шт.	0,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	83,5	64,3	8,35	6,43
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10.78
Жиры, г	5.65
Углеводы, г	4.62
Энергетическая ценность, ккал	112.08

В1, мг	0.05
С, мг	0.50
А, мг	0.04
Е, мг	1.64
Д, мкг	0.11
В2, мг	0.05

Са, мг	20.15
Mg, мг	21.08
P, мг	137.67
Fe, мг	0.47
K, мг	238.91
I, мкг	87.57
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке хлебом. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин. Блюдо можно приготовить, заменив хлеб припущенным рисом из расчета закладки сырого риса в количестве 2 г на порцию. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились

Гарниры - рис отварной, фкартофель отварной, пюре картофельное.

Соус - сметанный с томатом №331.

Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ФРУКТ**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва Дели принт. 2011 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	79,5	70	7,95	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.27
Жиры, г	0.27
Углеводы, г	6.65
Энергетическая ценность, ккал	31.91

В1, мг	0.02
С, мг	2.80
А, мг	0.00
Е, мг	0.44
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.01

Са, мг	10.08
Mg, мг	5.04
P, мг	6.93
Fe, мг	1.39
К, мг	194.60
I, мкг	1.40
F, мг	0.01
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2.33
Жиры, г	0.29
Углеводы, г	13.97
Энергетическая ценность, ккал	67.80

В1, мг	0.02
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.30
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.00

Са, мг	6.21
Mg, мг	8.91
Р, мг	23.49
Fe, мг	0.27
К, мг	0.00
І, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ УКРАИНСКИЙ ФОРМОВОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ УКРАИНСКИЙ ФОРМОВОЙ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.60
Жиры, г	0.29
Углеводы, г	9.60
Энергетическая ценность, ккал	48.02

В1, мг	0.03
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.02

Са, мг	6.53
Mg, мг	10.58
P, мг	33.75
Fe, мг	0.88
K, мг	58.75
I, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ УКРАИНСКИЙ ФОРМОВОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ УКРАИНСКИЙ ФОРМОВОЙ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1.92
Жиры, г	0.35
Углеводы, г	11.52
Энергетическая ценность, ккал	57.62

В1, мг	0.04
С, мг	0.00
А, мг	0.00
Е, мг	0.00
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.02

Са, мг	7.83
Mg, мг	12.69
Р, мг	40.50
Fe, мг	1.05
К, мг	70.50
І, мкг	0.00
F, мг	0.00
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **431**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,2	154,2	15,42	15,42
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОН	8,3	7,5	0,83	0,75
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.17	В1, мг	0.00	Са, мг	11.27
Жиры, г	0.01	С, мг	1.22	Mg, мг	4.18
Углеводы, г	5.26	А, мг	0.00	Р, мг	5.20
Энергетическая ценность, ккал	23.02	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.44
		Д, мкг	0.00	К, мг	25.24
		В2, мг	0.01	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **431**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	174,7	174,7	17,47	17,47
САХАР ПЕСОК	5,7	5,7	0,57	0,57
ЛИМОН	9,4	8,5	0,94	0,85
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.20	В1, мг	0.00	Са, мг	12.90
Жиры, г	0.01	С, мг	1.38	Mg, мг	4.88
Углеводы, г	6.01	А, мг	0.00	Р, мг	6.13
Энергетическая ценность, ккал	26.31	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.52
		Д, мкг	0.00	К, мг	29.43
		В2, мг	0.01	І, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **431**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	185	185	18,5	18,5
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОН	10	9	1	0,9
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.20	В1, мг	0.00	Ca, мг	13.52
Жиры, г	0.01	С, мг	1.46	Mg, мг	5.02
Углеводы, г	6.31	А, мг	0.00	P, мг	6.23
Энергетическая ценность, ккал	27.64	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.52
		Д, мкг	0.00	К, мг	30.29
		В2, мг	0.01	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **431**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАИХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	185,1	185,1	18,51	18,51
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.10	В1, мг	0.00	Са, мг	9.83
Жиры, г	0.00	С, мг	0.02	Mg, мг	3.65
Углеводы, г	5.43	А, мг	0.00	Р, мг	3.71
Энергетическая ценность, ккал	22.10	Е, мг	0.00	Fe, мг	0.37
		Д, мкг	0.00	К, мг	13.12
		В2, мг	0.01	I, мкг	0.00
				F, мг	0.00
				Se, мг	0.00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ ПТИЦЫ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **88**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	48,46	31,5	4,85	3,15
с 01.03 по 31.07	52,5	31,5	5,25	3,15
с 01.08 по 31.08	39,38	31,5	3,94	3,15
с 01.09 по 31.10	42	31,5	4,2	3,15
с 01.11 по 31.12	45	31,5	4,5	3,15
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	3	2,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	0,75	0,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,6	5,7	0,76	0,57
с 01.09 по 31.12	7,13	5,7	0,71	0,57
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ОКОРОЧКА КУРИНЫЕ	22,1	15	2,21	1,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4.50
Жиры, г	3.70
Углеводы, г	7.44
Энергетическая ценность, ккал	83.76

В1, мг	0.05
С, мг	7.49
А, мг	3.74
Е, мг	0.14
Д, мкг	0.02
В2, мг	0.04

Ca, мг	25.70
Mg, мг	30.65
P, мг	35.62
Fe, мг	0.91
K, мг	264.61
I, мкг	3.37
F, мг	0.01
Se, мг	0.00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва Дели принт. 2011 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	193,2	170	19,32	17
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0.66
Жиры, г	0.66
Углеводы, г	16.16
Энергетическая ценность, ккал	77.50

В1, мг	0.04
С, мг	6.80
А, мг	0.01
Е, мг	1.07
Д, мкг	0.00
В2, мг	0.03

Са, мг	24.48
Mg, мг	12.24
P, мг	16.83
Fe, мг	3.37
K, мг	472.60
I, мкг	3.40
F, мг	0.02
Se, мг	0.00

Технология приготовления:

Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

