УТВ-[illegible].АЮ

Начальник УО
[illegible]
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

[illegible]

[illegible]	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	-	300		
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Выход [illegible] порции [illegible] г в том числе [illegible] г				

Химический состав, витамины и минеральные вещества на 1 порцию

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

[illegible]	13,93
[illegible]	22,94
[illegible]	9,57
[illegible]	1,32

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

[illegible]

Внешний вид: [illegible] форму.
Консистенция: [illegible]
Цвет: [illegible]
Вкус: [illegible]

УТВЕРЖДАЮ

Начальник ДО

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

( ):

[illegible]

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Нормы закладки на 1 порцию		Нормы закладки на 10 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла [illegible]	50	45	500	450
Картофель [illegible]	25	20	250	200
[illegible]	22	19	220	190
Капуста [illegible]	20	20	200	200
Морковь [illegible]	12	12	120	120
[illegible]	12	10	120	100
Томат [illegible]	2	2	20	20
Масло [illegible]	5	5	50	50
Сахар	5	5	50	50
Лимонная кислота	0,12	0,12	1	1
Вода		200	2000	2000
Выход:	250			

Химический состав, калории и микроэлементы на 1 порцию

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

[illegible]

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

(Ф.И.О., подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 342

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2005. – 528 с. ISBN 5-94343-009-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	100	250[1]
Сахар-песок	100	100
Кислота лимонная	1	1
Вода	1000	1000
Выход	–	1000

[1] *Масса фруктов сушеных.*

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения, вносят сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность, ккал
1,1	0,0	60,05	66

УТВЕРЖДАЮ

Начальник РОО

(Ф.И.О., подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: 334

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания» под ред. М.П.Могильного. - М.: Дели принт, 2016. - 628 с. ISBN 5-94343-067-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Творог	47	46
Крупа манная	3	3
или мука пшеничная	4	4
Сахар	4	4
Яйцо	1/20 шт.	2
Масло сливочное	2	2
Сухари	2	2
Сметана	2	2
Мясо сотовой запеканки	–	50
Соус № № 334, 335, 336, 337	–	30
или молоко сгущенное	20	20
или йогурт	30	30
Выход: с соусом и йогуртом	–	80
с молоком сгущенным	–	70

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) в охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3–4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20–30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, или молоком сгущенным, или йогуртом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,03	7,5	18,0	189

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник с заправкой

Номер рецептуры: 11

Использована сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 523 с. ISBN 5-94343-189-X

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	
Картофель (85% отх.)	100	75	750	0,750
Капуста свежая	25	20	200	0,200
Морковь	12	10	100	0,100
Лук репчатый	12	10	80	0,080
Огурцы соленые	17	15	150	0,150
Масло сливочное	5	5	50	0,050
Вода или бульон	180	180	1800	1,800
Выход	250			

Химический состав, витамины и минеральные вещества на 1 порцию

Белки (г)	2,69
Жиры (г)	5,69
Углеводы (г)	12,09
Эн. ценность (ккал)	114,5

Ca (мг)	19,75
Mg (мг)	50,55
Fe (мг)	2,27
C (мг)	13,25

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В кипящий бульон или воду, подготовленную крупу, соленые огурцы, нашинкованные картофель, нарезанный брусочками и через 5-7 мин. добавляют пассированные морковь и лук. В рассольник отдельно, в конце варки кладут соль.

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О. директора)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кабачковая икра или морковная
Номер технологической карты: 78
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией В.А. Тутельяна, 2004 г.

	БРУТТО	НЕТТО
Свекла свежая	96	75[1]
или морковь	94	75[1]
Лук репчатый	21	18
Томатное пюре	28	28
Масло растительное	8	8
Лимонная кислота	0,45	0,45
Сахар	1,2	1,2
Выход:	–	100

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают.

Отпускают по 50–100 г на порцию.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,15	0,2	22,88	135,3

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УО
Ю.В. Платко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Цыпленок или кролик
Номер рецептуры: 442
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при организации школьного питания / под редакцией И.Т.Лашиной. 2004 г.

	БРУТТО	НЕТТО
Курица	107	73
или цыпленок	105	73
или бройлер-цыпленок	96	69
или индейка	94	69
или кролик	70	67
Масло топленое	6	6
Лук репчатый	9	8
Морковь	10	8
Томатное пюре	5	5
Крупа рисовая	35	35
Масса тушеной птицы или кролика	–	30
Масса готового риса с овощами	–	100
Выход:	–	150

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и доводят жидкость (жидкость наливают из расчета 1/3 части воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с блюдом ставят на 40..50 мин в жарочный шкаф.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
29,46	7,76	27,04	227,0

УТВЕРЖДАЮ

_____

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Салат из моркови с яблоками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат из моркови с яблоками и курагой», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, идущие для приготовления блюда «Салат из моркови с яблоками и курагой», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Морковь (до 1 января)	62,5	50
Или морковь (с 1 января)	66,7	50
Яблоки свежие	14,3	10
Курага	6	11[1]
Сахар	8	8
Масло растительное	2,5	2,5
Выход	-	60

[1] для прозрачной курги

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для каждого вида сырья.

Сырую очищенную свеклу перебирают, моют. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Курагу промывают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 7-14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками. Салат украшен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Запах: моркови, яблок и кураги.

Вкус: с приятной кислинкой, яблокам и курге.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Салат из моркови с яблоками и курагой» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 60 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал.
1,70	1,30	16,50	84,50

Витамины				
B_1	B_2	С	А	Е
0,02	0,08	1,90	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
41,40	63,40	44,10	0,99	0,28	0,00

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель и овощи, тушенные в соусе

Технологическая карта № 42

Технологические карты по сборнику рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. Молочной. - М.: Делипринт, 2007.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	154	115
Морковь	7	5
Лук репчатый	6	5
Масло растительное	7	7
Лавровый лист	0,01	0,01
Соус № 330	–	25
Выход	–	125

Технология приготовления

Картофель и овощи слегка обжаривают, лук пассеруют, соединяют, обливают соусом сметанным, соль, лавровый лист и тушат до готовности.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.

Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный для используемых компонентов и соуса.

Запах: аромат овощей, специй, соуса, не допускается за-пах подгоревших овощей.

УТВЕРЖДАЮ

_____

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мясо духовое (с картофелем и овощами)

Номер рецептуры: 258

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2004. - 544 с. ISBN 5-94343-069-X

Мясо духовое (с картофелем и овощами)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Мясо духовое (с картофелем и овощами)», вырабатываемое и реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Мясо духовое (с картофелем и овощами)», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Данное название сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (бедренная и окорочная мускулистая часть) охлажденная, бескостная, 1 к/к	83,3	75
Баранина (лопаточная и шейная часть) охлажденная, бескостная, 1 к/к	83,3	75
Свинина (лопаточная часть) охлажденная, бескостная, 1 к/к	83,3	75
Масло растительное	5	5
Картофель (с 1 июля)	166,7	100
Картофель (до 1 сентября)	125	100
Картофель (с 1 сентября по 31 октября)	133,3	100
Картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	143	100
Картофель (с 1 января по 29-30 февраля)	153,8	100
Морковь (до 1 января)	12,5	10
Морковь (с 1 января)	13,3	10

Лук репчатый	7,1	6
ВЫХОД	-	172

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями к доброкачественному сырью.

Мясо нарезают поперек волокон кусками массой 30-40 г. Обжаренные куски говядины тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, лукорепчатый, нарезанные дольками, обжаривают без изменения цвета на отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовляют соус, заправляют им мясо, кладут морковь и репчатый лук обжаренные. После 10 мин тушения добавляют обжаренный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и заливают соусом.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мясо и овощей – нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса – коричневый, овощей и соуса – темно-красный, овощей на разрезе – натуральный.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Мясо духовое» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 173 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал.
16,39	18,17	15,33	290,02

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,10	0,14	5,35	0,00	0,50

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
32,11	213,44	42,09	3,60	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ

_____ Н.Е. Тлако

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Кофейный напиток на молоке

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Напиток кофейный», вырабатываемый и реализуемый _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продукты питания, сырье, полуфабрикаты, используемые для приготовления напитка «Напиток кофейный», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат, декларация, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Кофейный напиток	2	2
Сахар	10	10
Вода	120	120
Молоко	100	100
Выход	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими инструкциями для кофейного напитка.

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Напиток реализуют при температуре 75 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Запах: аромат кофейного напитка и топленого молока.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и топленого молока.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Напиток кофейный» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,96	2,50	14,70	92,60

Витамины				
B_1	B_2	C	A	K
0,21	0,12	0,00	40,48	0,51

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Натрий (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мкг)
27,08	217,44	142,49	4,83	1,10	0,08

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
[illegible]

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]

Номер рецептуры: [illegible]

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2005. – 633 с. ISBN [illegible]

РАЦИОН ПИТАНИЯ

Наименование сырья и продукции	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Чай с сахаром	50	50
Сахар	10	10
Масло	8	7
Хлеб	150	150
Пирожок	-	90

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технологическая обработка сырья производится в соответствии с рекомендациями. Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями по минимизации сырья.

Предварительно подготовленный перед началом обработки кипяток в объеме 150 мл.

Готовые пирожки хранятся в лотках в отделении для выдачи при соблюдении температурного режима.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают горячим в виде чая при температуре не ниже +75 °С.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно уложены в лотки, поверхность ровная, без трещин, пропитанная кремовым сиропом.

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричнево-коричневый.

Запах: свойственный чаю с лимоном.

Вкус: сладкий с приятным запахом.

6.2 Микробиологические показатели: КМАФАнМ в 1 г (см³) готового продукта соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка «Чай с лимоном» на порцию, 200 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,16	0,02	5,76	91,30

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УО

Н.В. Главко

(Ф.И.О., подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): рисовая крупа
Номер рецептуры: 124
Используемая сборник рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М. : ДеЛи плюс, 2008. - 675 с. ISBN

Наименование продуктов полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	360	360
Масло сливочное	45	45
Выход	–	1000

Технология приготовления

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис отцеживают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству

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

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
24,66	39,33	244,5	1598

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УО

Н.В. Глатко

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для детей дошкольного возраста / Под ред. М.П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2003. - 628 с., 1304

259. Жаркое по-домашнему

Наименование продукта полуфабриката	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (бескостный и чернушный тупой конец корейки)	157	79
полуфабрикат (полуготовая к жарке часть)	87	74
Картофель	123	101
Лук репчатый	13	10
Томат-пюре	6	6
Масса жареного мяса	–	50
Масса жареных овощей	–	225
Выход	–	275

Технология приготовления

Мясо нарезают, слегка отбивают, посыпают солью и лук – режут кольцами. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо с овощами кладут в посуду слоями, чтобы сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и специи (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 гарнирами. Блюдо можно готовить без предварительного жарения.

Требования к качеству

Внешний вид:	мясо – нарезано кусками заданной формы, уложено на гарнир вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.
Консистенция:	мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.
Цвет:	мяса – коричневый, овощей – темно-красный.
Вкус:	без посторонних привкуса, умеренно соленый.
Запах:	мяса в сочетании с ароматом овощей.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
13,1	22,78	16,57	305

УТВЕРЖДАЮ
начальник УС
[illegible] Н.Е. Гнаевко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ

[illegible]

Наименование продуктов полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	25	25
Молоко	620	600
Сахар	100	100
Молоко	300	300
Выход	–	1000

Технология приготовления

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

Требования к качеству

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.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,9	13,4	141,7	759,0

Витамины				
В1	В2	Е	А	С
1,02	0,8	0,03	[illegible]	2,57

Минеральные вещества					
Калий (мг)	Кальций (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	[illegible]	Йод (мг)
[illegible]	[illegible]	[illegible]	4,53	[illegible]	[illegible]

УТВЕРЖДАЮ

[illegible]

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
[illegible] ИЗДЕЛИЯ [illegible]

Наименование [illegible]

[illegible]

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, граммы		Нетто, граммы	
	Зима	Лето	Зима	Лето
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Выход:	[illegible]		[illegible]	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

[illegible]

Внешний вид: [illegible]

Консистенция: [illegible]

Цвет: [illegible]

Вкус: [illegible]

Запах: [illegible]

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. [illegible]

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша гречневая

Номер рецептуры 282

Наименование организации: [illegible] Образец рецептуры разработан для использования в организациях общественного питания, учреждениях отдыха [illegible] Туманян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Масса закладки на 1 порцию, г		Масса закладки на [illegible] порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	20	20	[illegible]	0,20
Молоко	500	500	10,0	5,00
Вода	500	500	10,00	5,00
Сахар-песок	10	10	2,0	0,20
Выход:	1000		12,00	

Химический состав витаминов и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г):	2,9
Жиры (г):	5,1
Углеводы (г):	32,3
Энергетическая ценность (ккал):	160

Ca (мг):	761,1
Mg (мг):	106,1
Fe (мг):	2,39
C (мг):	7,94

Технология приготовления: [illegible] доведенную до кипения, [illegible] при непрерывном помешивании, [illegible] до кипения.

Внешний вид: жидкость [illegible] консистенции.

Консистенция: [illegible].

Цвет: [illegible].

Вкус: [illegible].

Запах: [illegible]

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. [illegible] Н.Е. Былавко

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ

[illegible]

Номер рецептуры [illegible]

[illegible]

Наименование продукта, полуфабриката	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сок плодовый или ягодный концентрированный	300	300
Сахарный сироп	120	120
Крахмал картофельный	50	50
Вода	700	700
Выход	–	1000

Технология приготовления

Сок (50% от массы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, подогревают, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят разведенный крахмал, добавляют остальной сок и воду, доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.
Консистенция: киселеобразная, средней густоты, слегка желеобразная.
Цвет: сока плодового или ягодного.
Вкус: сладкий с выраженным ароматом.
Запах: сока плодового или ягодного.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,5	0	172,6	696

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,05	[illegible]	2,5	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
[illegible]	22,5	[illegible]	[illegible]	0,05	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Нач. У.О. [illegible]

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛЕБЯКИ С ЛОСОСЕМ (№ [illegible])

Раздел: [illegible]

Технологическая карта № [illegible]

Сборник рецептур: [illegible] блюд и кулинарных изделий для питания детей в [illegible], М.: [illegible], 2005. – 224 с. ISBN 5-[illegible]

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, кг		Норма закладки на 10 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыба лососевая № 5/4, г/п		50		
Икра		10		
Масло		17		
Яйцо	8	7		
Масса	85/150			

Химический состав и энергетическая ценность 1 порции

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технологические требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд:

Прямоугольный [illegible] лист [illegible] [illegible] см.

Яйцо [illegible] [illegible], подсушить [illegible], [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

Лососевая [illegible] [illegible] [illegible] [illegible], [illegible] [illegible].

Консистенция: [illegible]

Цвет: [illegible]

Вкус: [illegible], [illegible].

Запах: [illegible].

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
[illegible]

[illegible]
Номер рецептуры: 279

[illegible]
рецептуры: [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] 20[illegible] г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто	нетто
Чай-заварка № 372	50	50
Сахар	15	15
Вода	150	150
Выход	-	200/15

Технология приготовления
[illegible]

Требования к оформлению
Внешний вид: [illegible]
Консистенция: жидкая
Цвет: [illegible]
Вкус: [illegible]
Запах: [illegible]

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,20	0,00	14,20	58,00

Витамины				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
0,30	0,10	0,00	0,00	0,01

Минеральные вещества					
[illegible]	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	[illegible] (мг)	[illegible] (мг)
[illegible]	2,50	[illegible]	0,25	[illegible]	[illegible]

УТВЕРЖДАЮ

_____ _____

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
РУССКИЙ СОЛЯНКА С ЛОСОСЕМ

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]

Номер технологической карты: [illegible]

Наименование сборника: [illegible]

Выход: [illegible]

Наименование сырья	Масса сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Картофель [illegible]	100	75	750	0,750
Морковь	13	10	100	0,100
[illegible]	6	5	50	0,050
Крупа перловая или рассыпчатая или [illegible]	5	5	50	0,050
Огурцы соленые	17	15	150	0,150
[illegible]	5	5	50	0,050
Вода [illegible]		190	1900	1,900
Выход	250			

Химический состав, витаминный и минеральный состав на 1 порцию:

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

[illegible]

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания [illegible] Тех. рек. [illegible] Москва, 2004 г. ISBN 9-941-089-X

Наименование сырья	Вес нетто, граммы, миллиграммы			
	сырья гигиенически чистого		полуфабриката	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яичный	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Сахар	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Молоко	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Яйцо	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Выход: 200				

Химический состав, витамины и минеральные вещества на 1 порцию:

Белки (г):	*1,52*
Жиры (г):	*1,35*
Углеводы (г):	*15,9*
Энергетическая ценность (ккал):	*81*

Ca (мг):	*126,6*
Mg (мг):	*15,4*
Fe (мг):	*0,41*
C (мг):	*1,33*

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче, хранению:

[illegible]

Внешний вид: жидкость зеленого цвета, [illegible]

Консистенция: [illegible]

Цвет: [illegible]

Запах: [illegible]

Вкус: [illegible]

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. [illegible]
(Ф.И.О., подп.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
№ [illegible]

Наименование изделия: Картофельное

Номер рецептуры: [illegible]

Наименование сырья	Масса сырья на одну порцию			
	Нормированная масса, г		Скорректированная масса, г	
	Брутто	Отход	Брутто	Нетто
Картофель [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Масло [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Масло [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Выход:	1000			

Химический состав, пищевая и энергетическая ценность 1 порции:

Белки, г	[illegible]
Жиры, г	[illegible]
Углеводы, г	[illegible]
Энергетическая ценность, ккал	[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технология изготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

[illegible]

Дополнительно [illegible]

Конечная [illegible]

Технологический [illegible]

Подача: [illegible]

[illegible]

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. [illegible]

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]

Номер рецептуры: 5

Наименование сборника (сборников) рецептур: [illegible]

Наименование продукта (полуфабриката)	Масса	
	Брутто	Нетто
Сыр голландский, или российский, или [illegible]	16	15
Молоко цельное, или пастеризованное, или [illegible]	[illegible]	15
Масло сливочное, или [illegible]	16	15
Яйцо куриное, или [illegible]	[illegible]	1
Мука пшеничная	5	5
Хлеб	[illegible]	[illegible]
Выход	-	50

Технология приготовления

[illegible]

Требования к качеству

[illegible] Консистенция [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Пищевая ценность

Масса, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность
0,25	3,41	15,75	107,40

Витамины

B1	B2	C	A	E
0,03	0,17	0,1	[illegible]	[illegible]

Минеральные вещества

Калий (мг)	Кальций (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
[illegible]	79,00	[illegible]	[illegible]	0,32	0,[illegible]

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.в. дер. Шурмета

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ №209

Наименование кулинарного изделия: Шницель мясной рубленый

Номер рецептуры: 209

Вид технологической обработки: Обжарка. Сборник рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. 2015. – 576 с. ISBN 978-5-94051-087-8

Наименование продукта (полуфабриката)	Нетто:	
	7-11 лет	12-18 лет
Котлета рубленая	1	80
Всего	-	1

Технология приготовления

Мясо нарубленное вручную, посолить, на каждую котлету положить по 10 г жира и 10 г лука, сформировать котлеты массой 80 г, выложить на смазанный жиром противень. Для улучшения внешнего вида поверхность котлеты обмакивают в молоко. Жарить в жарочном шкафу.

Требования к качеству

Внешний вид: округло-овальной формы, без трещин и подгорелых.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: от светло-серого до серого, снаружи – коричневый.

Запах: свойственный жареному мясу.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,05	4,30	3,28	62,80

Витамины				
В1	В2	С	А	Е
0,03	0,14	0,00	52,4	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (Ca)	Фосфор (P)	Магний (Mg)	Железо (Fe)	Цинк (Zn)	Йод (I)
4,00	77,00	4,5	0,37	0,03	0,03

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. [illegible]

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

[illegible]
[illegible] 287 [illegible]
[illegible]

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	[illegible]		[illegible]	
	Брутто	Нетто	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	-	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	9	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	2,5	2	[illegible]	[illegible]
[illegible]	1,5	1	[illegible]	[illegible]
[illegible]	-	[illegible]		
[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]
[illegible]	-	[illegible]		
[illegible]	[illegible] [illegible]			
	[illegible] [illegible]			

[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

УТВЕРЖДАЮ

[illegible]

(Ф.И.О., дата)

[illegible]

[illegible]

[illegible] кулинарного изделия (блюда): [illegible]

[illegible] № 24

Технологическая [illegible] обеспечения рациональ[illegible] питания [illegible] для [illegible] 2001 г.

Наименование блюда	Масса порции, г		Пищевые вещества, г	
	Нормы выхода для детей дошкольного возраста		Нормы выхода для детей 10 лет и старше	
	Творог	Масло	Белки	Жиры
Каша [illegible]	60	30	[illegible]	0,070
Картофель	40	30	[illegible]	0,030
[illegible]	2	5	50	0,090
Чернослив	2	10	100	0,100
[illegible]	22	10	100	0,100
Масло сливочное	2	5	50	0,050
Всего	200	300		
Выход			200	

Химический состав, энергетическая ценность 1 порции

Белки (г):	2,17
Жиры (г):	4,37
Углеводы (г):	14,17
Энергетическая ценность (ккал):	[illegible]

Витамины:	[illegible]
Mg (мг):	[illegible]
Fe (мг):	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технологическая [illegible] разрабатывается в [illegible]

Кашу [illegible] шлифованной, [illegible]

[illegible] 250 [illegible])

УТВЕРЖДАЮ

И.Е. Плавко

(Ф.И.О., подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр российский,
Номер рецептуры:
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Масса нетто полуфабрикатов			
	Горячая закладка на 1 порцию, г		Исходная масса на 1 порцию, г	
	Брутто		Нетто	
Сыр российский порц.	32	30	330	0,330
Масло сливочное	31	30	30	0,030
Итого:	30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 30 гр.

Белки (г):	6,74
Жиры (г):	5,9
Углеводы (г):	-
Энергетическая ценность (ккал):	71,65

Ca (мг):	176
Mg (мг):	7
Fe (мг):	0,2
C (мг):	0,14

Технологические процессы, требования к оформлению, подаче и реализации.

Хлеб пшеничный должен быть свежим, доброкачественным, не иметь посторонних запахов, плесени, твердости, сырого и кислого вкуса, не прилипать к ножу при нарезке, иметь пропеченный мякиш.

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О, дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ПРОДУКТА (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]
Прием пищи: завтрак
Наименование объекта: [illegible]

Наименование продукта полуфабриката	Масса	
	брутто	нетто
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Молоко цельное	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Масло сливочное	[illegible]	[illegible]
Масло растительное	[illegible]	[illegible]
Сахар	[illegible]	[illegible]
Соль	[illegible]	[illegible]

Технология приготовления

[illegible]

Требования к качеству

[illegible]

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
[illegible]	[illegible]	5,7	[illegible]

Витамины				
В	В1	С	А	Е
[illegible]	[illegible]	0,14	[illegible]	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
[illegible]	137,52	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

УТВЕРЖДАЮ

Директор И.Е. Плавко

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями)

Номер рецептуры

Наименование сборника рецептур: ТК сб. 2010 г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма выхода на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Российский сыр	12	30	300	0,300
Украшение (по фантазии)	1	30	300	0,300
Масса	30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 20 гр.

Белки(г)	4,64
Жиры(г)	3,9
Углеводы(г)	-
Энергетическая ценность (ккал)	71,55

Ca (мг)	150
Mg (мг)	7
Fe (мг)	0,2
Сахар	0,11

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Хлеб пшеничный нарезают толщиной 1 см, укладывают на них кусочек сыра, украшают вертикально зеленью, заливают жидкостью в виде яичного белка и запекают до образования румяной корочки.

УТВЕРЖДАЮ

Нач. У.О. [illegible]
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]

Номер рецептуры: [illegible]

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 628 с. ISBN [illegible]

Наименование продукта, полуфабриката	масса	
	брутто г	нетто г
Яйцо, шт меланж	1 шт. 40	40 г 40
Молоко или вода	15	15
Сыр	8	7,5(1)
Масло сливочное	2	2
Масса готового омлета	-	55
Масло сливочное	5	5
Выход	-	60

(1) [illegible]

Технология приготовления

[illegible]

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
6,[illegible]	12,0	5,7	[illegible]

Витамины				
В1	В2	С	А	Е
[illegible]	0,24	[illegible]	1,80	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	[illegible] (мг)	Йод (мг)
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Утверждаю

Нач. у.о. Дер. [illegible]

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
№ [illegible] БЛЮДА

Наименование кулинарного изделия (блюда, кулинарного изделия): [illegible]

Номер рецептуры: [illegible]

Технология приготовления: [illegible] Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на школьное питание. [illegible] Дельи принт, 2009. - 629 с. ISBN 5-8143-0 [illegible]

Наименование сырья, полуфабрикатов, изделий	Масса	
	Брутто	Нетто
Яйцо (шт.)	—	40
Итого	-	[illegible]

Технология приготовления

[illegible]

Требования к качеству

Цвет: [illegible] - белый, желтый - [illegible].

Консистенция: [illegible].

Вкус: [illegible] яблоки, [illegible].

Запах: [illegible].

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
5,00	4,00	0,28	72,80

Витамины				
А	В2	С	Д	Е
0,03	[illegible]	0,00	0,24	3,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
19,00	67,00	4,2	1,87	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]
Номер рецептуры: 124

Наименование сборника (сборников) рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при обслуживании детей всех видов школ, 2004 г.

Наименование сырья	Масса нетто, г		Масса брутто, г	
	Мальчики	Девочки	Мальчики	Девочки
Говядина обезжиренная	64	53	[illegible]	[illegible]
Картофель	100	90	[illegible]	[illegible]
Петрушка (корень)	5	5	[illegible]	[illegible]
Морковь	15	10	[illegible]	[illegible]
Лук репчатый	12	10	[illegible]	[illegible]
Масло сливочное	5	5	[illegible]	[illegible]
Соль	[illegible]	200		
Выход:			250	

Химический состав, витаминная ценность 1 порции

Белки (г)	[illegible]
Жиры (г)	[illegible]
Углеводы (г)	[illegible]
Энергетическая ценность (ккал)	[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и хранению

Сварить мясо, [illegible]

В кипящий бульон [illegible] [illegible]

УТВЕРЖДАЮ:

_____ И.Е. [illegible]
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]
Номер рецептуры: 284
Наименование сборника рецептур: [illegible] Для [illegible] 2005. [illegible] 948-5-[illegible]

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	Нормы потерь при тепловой обработке, %		Нормы закладки на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	брутто	нетто
Говядина	[illegible]	82	1100	810
Бульон рыбный	94	94	[illegible]	[illegible]
Масло растительное	3	3	30	30
Лук репчатый	6	5	60	50
Морковь	6	8	130	40
Соль	20	20	800	800
Масло сливочное на стол		50		
Масло чеснечное		100		
Выход: 150				

Химический состав и калорийность на 1 порцию

Белки, г	23,3
Жиры, г	19,33
Углеводы, г	24,45
Энергетическая ценность, ккал	292

Витамин С, мг	[illegible]
Витамин В1, мг	[illegible]
Витамин А, мкг	[illegible]
Витамин Е, мг	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

Мясо, [illegible] отваривают [illegible] 1,5 л. [illegible] Лук репчатый [illegible] Сульфат [illegible] в [illegible] Получают [illegible]
[illegible]
Полуфабрикат [illegible] 180 – [illegible] минут.
Лук: [illegible] рыхлая, в [illegible] консистенция.
Запах: [illegible] свойственный [illegible].

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. [illegible]

(Ф.И.О., подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептур: [illegible]

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Пшеничная крупа	55	50	0,55	0,500
Молоко сгущенное	55	50	0,55	0,500
Выход: 50				

Химический состав витаминов и микроэлементов на 1 порцию

[illegible]	0,[illegible]
Жиры, г	0,05
Углеводы, г	[illegible]
Энергетическая ценность	[illegible]

Ca, мг	[illegible]
Mg, мг	[illegible]
Fe, мг	[illegible]
P, мг	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

Крупа и сахарный песок [illegible] удаляют [illegible] примеси, [illegible].
Молоко [illegible] сахарным песком [illegible].
Консервы [illegible] [illegible], [illegible].

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. КНР Н.Е. Гнедова

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы и помидоры свежие

Номер технологической карты:

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 678 с. ISBN 5-94343-006-X

Наименование блюда	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Масса одной порции, граммы		Масса порции, граммы	
	брутто	нетто	Брутто	нетто
Огурцы свежие	59	50	590	500
Помидоры свежие	52,6	50	526	500
Выход				

Химический состав данного изделия (блюда) на порцию, г:

огурец

Белки (г):	*0,35*
Жиры (г):	*1,0*
Углеводы (г):	*0,95*
Энергетическая ценность (ккал):	*6,0*

Витамин С	[illegible]
Витамин А	[illegible]
Витамин Е	[illegible]
Витамин В1	[illegible]

помидор

Белки (г):	[illegible]
Жиры (г):	[illegible]
Углеводы (г):	[illegible]
Энергетическая ценность (ккал):	[illegible]

Витамин С	[illegible]
Витамин А	[illegible]
Витамин Е	[illegible]
Витамин В1	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

[illegible]

Внешний вид: [illegible]

Консистенция: [illegible]

Цвет: [illegible]

Вкус: [illegible]

Запах: [illegible]

УТВЕРЖДАЮ:
[illegible]
[illegible]
[illegible]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
[illegible] ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ:

Наименование кулинарного изделия: [illegible] рыбы, тушенная в томатном соусе
Номер технологической карты: 222
[illegible] Для [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

Наименование сырья	Масса сырья на 1 порцию, г		Масса сырья на [illegible], кг	
	Брутто	Нетто	Нетто	
[illegible]	81	61	610	0,610
[illegible]	123	62		
Хек (филе)	74	66	660	0,660
Вода	19	19	190	0,190
Томатное пюре и.	10	10	100	0,100
Томатная паста	4	4		
[illegible]	5	5	50	0,050
[illegible]	0,15	0,15	15	0,015
Морковь	29	22	200	0,200
[illegible]	10	8	100	0,100
[illegible]	2	2	20	0,020
[illegible] рыбы:	--	50	500	0,500
[illegible] рыбы с [illegible]		100	1000	1,000
Выход:	100			

Химический состав, физиологическая калорийность на 1 порцию

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
Fe (мг):	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

[illegible] рыбы [illegible], чередуя со слоями нашинкованных овощей, за [illegible] [illegible] в [illegible] томатное пюре, лимонную кислоту, сахар, соль, [illegible] [illegible] 5-60 минут. За 5-7 минут до окончания [illegible] [illegible] поливают соусом с овощами, в котором [illegible]
[illegible]

Консистенция : мягкая , допускается легкое расслаивание,
Цвет рыбы на разрезе белый или светло-серый, соуса оранжевый [illegible]
[illegible] рыбы в сочетании с соусом и овощами умеренно соленый [illegible]
[illegible] свойственный тушеной рыбе ; с ароматом специй.

УТВЕРЖДАЮ:

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

[illegible]

Пока [illegible] г. [illegible]

Наименование полуфабриката	Масса сырья и полуфабрикатов			
	На одну порцию, г		На [illegible] порций	
	Брутто	Нетто	Нетто	
Картофель	67	50	500	0,500
[illegible]	20	20	200	0,200
Лук репчатый	12	10	100	0,100
[illegible] + петрушка	16	13	130	0,130
[illegible]	5	5	50	0,050
Вода		180		
Выход	220			

[illegible] на одну порцию

[illegible]	5,40
[illegible]	4,22
[illegible]	16,53
[illegible]	142,25

[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Картофель нарезают крупными [illegible] лук мелко рубят. Подготовленные [illegible] добавляют картофель, пассированные [illegible] соль в рецептурах не указаны, но [illegible]

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

[illegible]

[illegible]

[illegible]	Выход полуфабриката			
	[illegible]		[illegible]	
	Брутто	Нетто	Нетто	
[illegible]		100	200	0,200
Сахар		100	200	0,200
Вода		[illegible]	2000	2,000
Выход:	1000		200	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

[illegible]	[illegible]
[illegible]	-
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Ca (мг):	*12,04*
Mg (мг):	*3,4*
Fe (мг):	*5,6*
C (мг):	*220*

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

[illegible]

Внешний вид: [illegible]

Консистенция: [illegible]

Цвет: [illegible]

Вкус: [illegible]

Запах: [illegible]

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. [illegible]

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]

Номер рецептуры: [illegible]

Наименование сборника рецептур: [illegible] кулинарных [illegible] для общепита [illegible] Под ред. М.П. Могильного [illegible] М.: [illegible], 2005. - 69 с. ISBN 5-[illegible]

Наименование продукта (полуфабриката)	Нетто, г	
	[illegible]	[illegible]
Молоко	150	150
Для [illegible]	30	15
[illegible]	150	135
[illegible]	30	1,5
[illegible]	150	150
[illegible]	45	150
Выход	-	100

Технология приготовления

Подготовленные [illegible] в [illegible] и [illegible]

Требования к качеству

Внешний вид: [illegible]

Консистенция: [illegible]

Цвет: соответствует [illegible]

Вкус: соответствует [illegible]

Запах: [illegible]

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,60	5,60	24,70	30,60

Витамины

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
0,03	0,09	5,08	0,00	1,05

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
42,00	39,00	12,00	1,05	0,10	0,00

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
Н.Е. Лопатко

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛЕШ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ

[illegible]

Наименование полуфабрикатов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Основное (котлетное мясо)	95	41
Хлеб пшеничный (котлетное мясо)	55	75
Жир-сырец топленый (котлетное мясо)	11	11
Лук	[illegible]	7
Яйца	0,10 шт.	4
Сухари	12	12
Масса полуфабриката	--	103
Масло растительное	6	6
Жиры жаренные шницель	--	75
Масло сливочное	5	5
Выход	--	20
Гарнир № № 302, 305, 306, 308, 312, 314, 315, 316	--	

[illegible]

Жир-сырец топленый для котлетной массы можно заменить маслом.

Технология приготовления

Подготовленный фарш разделывают в виде лепешек толщиной 1,5 см, смачивают в яйцах, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют, поливают маслом сливочным.

Гарниры – каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные из любых макаронных изделий, картофель отварной, картофель жареный (от отварного), картофель жареный (от сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: шницель плоской приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом, с боку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, нежная, рассыпчатая.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно солоноватый. Без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,90	13,50	[illegible]	204,00

Витамины

B_1	B_2	C	A	E
0,09	0,18	0,00	[illegible]	0,00

Минеральные вещества

Натрий (мг)	Фосфор (мг)	Кальций (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мкг)
18,33	208,98	32,30	3,81	1,86	6,7

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. Кор. Н.Е. Ивано

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible]

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: [illegible] Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на порцию, г		Норма закладки на 10 порций, г	
	Брутто		Брутто	
Творог	70	35	700	0.350
Крупа манная	8	8	80	0.080
Сахар	8	8	80	0.080
Яйцо	1/4 шт.	5	20	0.20
Изюм	10,2	10	100	0.100
Масло сливочное	3	3	30	0.030
Ванилин	0,01	0,01	0.1	0.001
Сметана	3	3	30	0.030
Сахарная пудра	3	3	30	0.030
Мука пшеничная высшего сорта		100	1000	1.000
Сметана		20	100	0.100
Сливки 20%		20	200	0.200
Выход	полуфабриката 110, готового блюда 130			

Химический состав, витаминный и минеральный состав на 1 порцию

Белки (г):	13,4
Жиры (г):	10,5
Углеводы (г):	30,0
Энергетическая ценность (ккал):	242

Ca (мг):	158,37
Mg (мг):	24,23
Fe (мг):	0,96
C (мг):	0,34

Технология приготовления, требования к оформлению, подаче и реализации

В горячий пар (с 20 мл) добавляют рассыпчатую манную крупу, тщательно перемешивают и варят 5 мин.

В пустотелый творог добавляют манную крупу, сахарный песок, ванилин, сметану, яичную крупу, перемешивают, добавляют изюм. Масло сливочное растирают с сахарной пудрой. Формы для выпечки смазывают растопленным маслом, перемешанную массу перекладывают в формы, выравнивают поверхность и ставят в горячий шкаф на противнях 20-25 минут. Готовый пудинг выдерживают 10 минут, затем разрезают, украшают кремом.

Отпускают пудинг горячим в индивидуальной посуде или на блюде.

УТВЕРЖДАЮ
начальник УО
НКР Н.Е. Плавко
(И.О. дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛЬТУРНОГО ДОСУГА (СЛОЖНОЕ)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель плодовый с сахаром. Номер рецептуры: 159

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» 2-е изд. М.П Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2005. - 224 с. ISBN 5-94343-034-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сок плодовый или ягодный натуральный	300	200
Сахар-песок	120	120
Крахмал картофельный	50	50
Вода	700	700
Выход	–	1000

Технология приготовления

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют оставшуюся воду и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без слизи на поверхности.
Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.
Цвет: сока плодового или ягодного.
Вкус: сладкий с кисловатым оттенком.
Запах: сока плодового или ягодного.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,38	0,00	172,50	695,00

Витамины				
К	В1	С	А	Е
0,05	0,2	12,00	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мкг)
112,40	97,50	30,2	0,57	0,03	0,00

УТВЕРЖДАЮ

Нач. у.о. [illegible] Н.Е. [illegible]

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из [illegible]

Номер рецептуры: 638

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П. Могильного. - М.: Дели принт, 2005. - 625 с. ISBN 5-94343-189-X

Технологическое сырье	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 л.		Норма закладки на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	95	280 *	0,150	0,150 *
Груши свежие	150	225 *	0,3	0,250 *
Курага свежая	100	185 *	0,2	0,370 *
Чернослив свежий	125	185 *	0,250	0,370 *
Урюк свежий	125	220 *	0,250	0,440 *
Изюм	100	100 *	0,2	0,200 *
Сахар	100	100	0,2	0,2
Кислота лимонная	1	1	0,002	0,002
Вода	1015	1005	2,03	2,03
Выход:	1000		200	

* - Масса плодов или ягод заранее

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,2
Жиры (г):	-
Углеводы (г):	22,75
Энергетическая ценность (ккал):	96

Ca (мг):	45,2
Mg (мг):	26,27
Fe (мг):	0,42
C (мг):	-

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации:

Подготовленные фрукты варят или вторым кипятком горячей водой, варят до готовности, добавляют сахар, добавляют кислоту в конце до готовности.

Сушеные фрукты перебирают, от мелких в виде варят 1-2часа, яблоки 20-30мин., перед варкой сушку 10-30мин. в теплой воде.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят из закваски для квас, чтобы он закисал.

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТТК. КУЛИНАРНАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, запеченная в сметанном соусе
Номер технологической карты: 222
Наименование сборника рецептур: сб. 2015г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Треска	79	60	600	0,600
Или хек. мантай	65	58	580	0,580
Мука пшеничная	3	3	30	0,030
Масло растительное	5	5	50	0,050
Масса рыбы		50	500	0,500
Соус № 600	--	50	500	0,500
Сыр	2,7	2,5	25	0,025
Масло сливочное	5	5	40	0,040
Масса п/ф	107		1180	1,180
Выход	85			

50Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 20 гр.
500

Белки 30(г):	6
Жиры 25(г):	7,9
Углеводы (г):	2,2
Энергетическая ценность (ккал):	105

Ca (мг):	11,7
Mg (мг):	15,42
Fe (мг):	0,97
C (мг):	0,17

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Рыбу запечь до полуготовности в сметанном соусе. Сверху укладывают репчатый лук, запекают в духовом шкафу. Посыпают сыром, доводят до готовности. Подают горячим.
Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку плоскостью с гарниром и соусом поливают частично
Консистенция: рыба – мягкая, сочная.
Цвет: рыба на разрезе – белый или светло-серый.
Вкус: запеченной рыбы, умеренно соленый.
Запах: запеченной рыбы, гарнира и соуса сметанного.

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны с маслом сливочным
Номер рецептуры: 209
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» Под ред. М.П.Могильного - М.: ДеЛи принт, 2008. - 628 с. ISBN 5-94343-059-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	Брутто, г.	Нетто, г
Макаронные изделия отварные макароны № 202	-	150
Масло сливочное	30	30
Выход	-	180

Технология приготовления
Способ приготовления: см. Технологию отваривания макаронных изделий
Требования к качеству
Внешний вид: нарезные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, политые жиром. Консистенция: изделия не упругие.
Цвет: от белого до светло-кремового.
Вкус: нормальный макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.
Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
37,73	47,6	212,5	1042

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,38	0,1	-	-	-

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
74,51	247,755	57,46	2,68	1797,9

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УО
_____ Н.А. Гнатко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш
Номер рецептуры: 332
Наименование сборника рецептур: сб. 2004 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания для общеобразовательных школ. Часть 1. раз. В.Т. Лапшина;

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Нормы закладки на порцию, г		Нормы закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Мясо говядины I кат.	107	79	790	0,790
Мясо говядины (№ 260 сб. 2004 г.)	87	74	740	0,740
Маргарин столовый	4,8	4,8	48	0,048
Лук репчатый	12	10	100	0,100
Томатная паста	3,2	3,2	32	0,032
Мука пшеничная	3	3	30	0,030
Масло растительное	-	50	500	0,500
Масло масло	-	50	500	0,500
Выход		100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 20 гр.

Белки (г):	13,5
Жиры (г):	6,5
Углеводы (г):	7,0
Энергетическая ценность (ккал):	132

Ca (мг):	64,4
Mg (мг):	21,05
Fe (мг):	1,71
P (мг):	3,05

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Нарезанное кубиками мясо 20-30 гр. в тушенное масло, лишнее бульонное и тушат в небольшом количестве пассированной пшеничной муки. Затем кладут часть лука, бульон, остывшее тушат, добавляют томатную пасту, добавляют в конце ... ... 35-40 минут. За 5-10 минут до готовности кладут пассированный лук.

Гарнир - ... рассыпчатый. Рис отварной. Кулинарные изделия отпускают горячими, в виде отварного ...

УТВЕРЖДАЮ

Н.В. Платко

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
№ 201 БЛЮДО ОТВЕТСТВЕННОЕ (ГЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ
Номер рецептуры: 108
Наименование сборника рецептур: 2004 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/под общей ред. З.Т. Лишиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Нетто на 1 порцию, г		Нетто на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Свекла свежая	50	50	400	0,400
Капуста свежая или квашеная	38	30	300	0,300
	45	40	400	0,400
Морковь	15	10	100	0,100
Петрушка (корень)	3	2	20	0,02
Лук репчатый	2	10	100	0,100
Томат-пюре или томат	8 2	8 9	80 30	0,80 0,03
Масло растительное	5	5	50	0,050
Сахар	4	3	30	0,030
Кислота лимонная	0,13	0,12		0,001
Вода	-	200	2000	2,00
Выход	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200 г.

Белки (г)	3
Жиры (г)	4,95
Углеводы (г)	8,99
Энергетическая ценность (ккал)	91,95

Ca (мг)	52,5
Mg (мг)	23,15
Fe (мг)	1,1
C (мг)	1,98

Технология приготовления и требования к оформлению, отделке и реализации

В кипящий бульон или подсоленную кипяченую свежую капусту, доводят до кипения, закладывают тушеную капусту, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, до тушения добавляют в борщ свежую спелую. Можно заправить пассерованной мукой (1 ст. муки на 200 г. бульона) Борщ подготовленный с пожелтевшей свеклой.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ Н.В. Гнатко
(ФИО, дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы
Номер рецептуры: 289
Наименование сборника рецептур: 2015 г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Крупа перловая	36	68	950	680
Курица с потрошками	76	68	750	680
Масло растительное	5	2	20	20
Масло сливочное	-	50	-	-
Картофель 25% с 1.09	107	80	1070	800
Картофель 30% с 1.	114	80	1140	800
Картофель 35% с 1.0	23	80	1230	800
Картофель 40% с 1.03	133	80	1330	800
Морковь	21	17	210	140
Томатная паста	2,1	2,4	34	34
Лук репчатый	12	10	100	100
Мука пшеничная	1	1	10	10
Молоко растительное	4	4	40	40
Масса порции в г/мл	-	93	-	
Выход	175			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 200 гр.

Белки (г):	13,2
Жиры (г):	13,33
Углеводы (г):	13,2
Энергетическая ценность (ккал):	191

Ca (мг):	35,0
Mg (мг):	36,0
Fe (мг):	0,28
C (мг):	11,25

Технология приготовления и требования к оформлению подачи и реализации

Подготовленную тушку птицы, потрошенную на куски (по 20-30 г), заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассированные коренные овощи (морковь, лук), соль, специи, лавровый лист и варят на слабом кипении 30-40 мин. Добавляют промытую крупу, доводят до кипения и варят еще 15-20 мин. Отдельно жарят репу вместе с луком и добавляют в крупу. Перловый суп в соответствии с рецептурой не разрешается, так как получает вторую по 5-10 мин до окончания варки: лапшой лист-0,000612, соль 0,013-0,0021, на порцию, зелень, лимон, сметану перед отправкой на раздачу для улучшения вкуса в количестве 2-3 г на порцию.

Требования к качеству: Внешний вид: мясо вместе с кожицей и гарниром, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: жидкость, овощей - мягкая, шинкованная.

Цвет: - светло-коричневый

Вкус: овощей, умеренно соленый. Запах: свойственный данному виду птицы, специям и пряностям.

УТВЕРЖДАЮ
_____
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из мясной с маслом сливочным
Номер рецептуры: 268
Наименование сборника рецептур: сб. 2015 г. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Нормативная масса порцию, г		Нормативная масса на 10 порций, кг	
	Брутто		Нетто	
Говядина (котлетное мясо)	50	37	370	0,370
или свинина (котлетное мясо)	43	37	370	0,370
Хлеб пшеничный	9	9	90	0,090
Молоко или вода	12	12	120	0,120
сухари	2	2	20	0,020
Масса п/ф	-	62	-	-
Масло растительное	3	3	30	0,030
Масса готового изделия	-	50	-	-
Соус № 600	-	30	300	0,3
Или масло сливочное	5	5	50	0,050
Выход	с соусом 180 г или масло 155			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	8,25
Жиры (г):	12,1
Углеводы (г):	7,16
Энергетическая ценность (ккал):	170,54

Fe (мг):	5,0
Mg (мг):	3,50
Ca (мг):	6,4
Se (мкг):	5,25

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Для котлетной массы измельченное мясо пропускают – дважды – через мясорубку с диаметром решетки 3 мм. При отпуске изделия не гарнируют и поливают соусом или маслом.
Требования к качеству: Внешний вид: батончик – продолговатой формы, котлета – округлой, приплюснутой, с заостренным концом, покрыта – плотно – сухой панировкой. Цвет: аккуратно нанесенный, обжаренный, на соус.
Консистенция: сочная, мягкая, однородная.
Цвет: коричневый, на разрезе светло-серый.
Вкус: выраженный мясо, умеренно – соленый. Без привкуса хлеба.
Запах: аппетитный, запаниированного в сухарях.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник
_____ Ю.В. Данько
(Ф.И.О., дата)

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Кондитерское изделие

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кондитерское изделие	20	20
Выход	-	20

Технология приготовления

Кондитерские изделия доставляют в упаковке и подают к столу по мере спроса.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1,50	1,90	15,20	83,90

Витамины				
В	B_2	С	А	Е
0,01	0,01	0,00	0,00	0,60

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
8,20	18,00	4,00	0,40	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ЧО
Н.В. Плахо
(Ф.И.О., подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски
Номер рецепта:
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных организациях», М.П. Могильного, М.: ДеЛи принт, 2021 - 678 с. ISBN

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сосиски (по ГОСТ)	82,5	74,2[1]
Котлета (по ГОСТ)	88	64,2[1]
Масло растительное	-	2
Выход	-	60

[1] Масса сырой очищенной сосиски

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сосиски должны иметь ровную, без трещин оболочку, не должны иметь слипшиеся куски.

Консистенция: вязкая, сочная.

Цвет: розовый.

Запах: свойственный.

Вкус: умеренно соленый, свойственный сосиске.

2. Микробиологические показатели: блюдо должно по своим микробиологическим показателям соответствовать требованиям СанПиН 2.3.6.1079-01

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 60 г:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,85	3,50	4,95	55,89

УТВЕРЖДАЮ
Начальник [illegible]
[illegible] Н.Б. Плавко
(Ф.И.О., подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): закуска из кабачка
Номер рецептуры
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных организациях», М.: Мегаполис, 2021 г., 628 с. ISBN

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на порцию, г	
	брутто	нетто
Кабачковая икра консервированная	62	60
Выход	-	60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА И ТЕХНОЛОГИЯ

1. Организационные мероприятия по подготовке
Подогреть икру кипячением.
Консистенция: густая, однородная
Цвет: оранжевый
Запах: кабачка. Без посторонних запахов.
Вкус: кабачка, умеренно соленый.
2. Микробиологические показатели блюда «Икра кабачковая» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выходе:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
[illegible]	5,62	3,72	80,28

УТВЕРЖДАЮ
Начальник
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями и картофелем
Номер рецептуры: 112
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания школьников» Сост. ред. М.П.Могильного. – М.: Дели принт, 2011. – 478 с. ISBN 5-94343-006-X

Наименование продукта, полуфабриката	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия, лапша, фигурные изделия	50	50
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Томатное пюре	10	10
Бульон или вода	850	850
Выход	–	1000

Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, корнеплоды – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10–15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, лавровый лист, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10–15 мин до готовности.

Требования к качеству

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

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

Цвет: суп – молочистый, жиры на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, пассерованных овощей, макаронных изделий.

Запах: пассерованных овощей и макаронных изделий.

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): [illegible] рыбный по-русски

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П. Могильного. – М.: Хлебпрессервис, 2005. – 638 с. – ISBN

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Полуфабрикаты промышленного производства		
Треска	67,7	64,5
Лук репчатый	15,1	13,5
Уксусная эссенция	5	6
Яйцо	0,07 шт.	2
Сахар	5	6
Масло растительное	–	94,5
Уксусная кислота	6	9
ВЫХОД	–	75

ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: [illegible] форму, [illegible] обваленную поверхность, [illegible]

Консистенция: [illegible]

Цвет: коричневый, [illegible] – [illegible].

Запах: [illegible], рыбы и уксуса [illegible].

Вкус: жареной рыбы, [illegible], умеренно [illegible].

2. Микробиологические показатели: [illegible] требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность блюда на порцию, ккал

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,06	5,91	5,80	101,34

УТВЕРЖДАЮ
Директор УО
Н.В. Плавко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисломолочный продукт
Номер рецептуры: 389
Используемая рецептура: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
Номер рецептуры: 386

Кисломолочный продукт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт с массовой долей жира 2,5 %	118	115
Выход		**115**

Технология приготовления

Кисломолочный продукт выдают непосредственно перед отпуском. Температура подачи 7-14 °С.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)
3,45	3,68	4,72	65,78

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,04	0,2	0,6	0,03	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
132,00	96,5	14,00	0,10	0,80	9,00

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О.)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): оладьи с сухим сгущенным
Номер рецепта: 401
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур [illegible] для питания школьников [illegible] г. Москва, [illegible] г. - 584 с. ISBN 5-[illegible]

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Тесто для оладий № 400	–	176
Масло растительное	9	9
Масса готовых оладий	–	150
Масло сливочное	10	10
или [illegible]		
или варенье	15	15
или сахар	15	15
или сгущенное молоко	20	20
Выход с маслом	–	560
с [illegible]		145
[illegible]	–	165
со [illegible]	–	170

Технология приготовления

Оладьи выпекают на разогретых (смазанных) сковородах толстостенных противнях или электрических жаровнях так же, как блины. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5–6 мм.

Отпускают оладьи с маслом, джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром, сгущенным молоком по 2–3 шт. на порцию.

Требования к качеству

Внешний вид: две-три штуки оладий на порции, равномерно обжаренные.
Консистенция: мягкая, упругая.
Цвет: золотистый.
Вкус: свойственный для изделий из дрожжевого теста, жареных блинчиков.
Запах: жареных блинчиков.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,2	5,4	20,5	160

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)

УТВЕРЖДАЮ

_____ (подпись)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ПЕРВОГО БЛЮДА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): лапша по-татарски
Номер рецептуры: 292

Технологическая карта составлена по: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 625 с. : ISBN 5-94343-359-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Лапша, или вермишель, или макароны	37,5	37,5
Вода	83	83
Творог	51	50
Сахар	5	5
Масло растительное (для смазки противня)	1	1
Сметана	8	8
Сухари	2	2
Масса полуфабриката	–	177
Масса готового блюда	–	150
Масло сливочное	5	5
Выход	–	155

Технология приготовления

Лапшу, или макароны, или вермишель варят в кипящей воде. Протертый творог, смешанный с сахаром или яйцами, сметаной и изюмом. Слоем в форму с отварными макаронами, выкладывают по окончании масла и посыпанной сухарями прослойкой. Поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Отпускают с маслом и сметаной.

Требования к качеству

Внешний вид:	аккуратно нарезанные куски в форме ромба или квадрата, полити сметаной и маслом.
Консистенция:	рыхлая, мягкая, вязкая.
Цвет:	корочки – румяно-золотистый, на разрезе – от светло-кремового до кремового.
Вкус:	умеренно сладкий, с выраженным вкусом творога, умеренно соленый.
Запах:	запеченный творожный, сметаны и макаронных изделий.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
12,7	7,8	36,6	267

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,1	0,16	0,47	0,13	1,10

Минеральные вещества					
Калий (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
81,86	104,30	11,04	0,36	0,0	0,0

УТВЕРЖДАЮ

[illegible]

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 162

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М.П.Могильного. - М.: Хлеб, принт, 2005 - 505 с. ISBN 5-[illegible] Номер: 389-Х

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	500	500
Вода	420	420
Макаронные изделия, лапша, лапша домашняя № 114, вермишель, фигурные изделия	80	80
Масло сливочное	8	8
Сахар	6	6
Выход	–	1000

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15–20 мин, лапшу – 10–12 мин, вермишель – 5–7 мин), воду сливают, а макаронные изделия заливают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом.

Требования к качеству

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 запах свежего мас[illegible]

Требования к качеству

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

Консистенция: картофель, коренья мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.

Запах: пассерованных овощей.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
7,0	19	82,8	571

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,3	0,7	3,0	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
596	500	80	2,0	3	6

УТВЕРЖДАЮ

Директор А.Е. Гнилко

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с молоком сгущенным
Номер рецептуры: 229
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания / под ред. М.П. Могильного. - М.: Рипол Классик, 2005. - 595 с. ISBN 5-94849-549-X

Наименование продуктов полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Творог	47	46
Крупа манная	3	3
или мука пшеничная	4	4
Сахар	4	4
Яйца	1/20 шт.	2
Масло сливочное	2	2
Сухари	2	2
Сметана	2	2
Масса готовой запеканки	–	50
Соус №№ 334, 335, 336, 337	–	30
или молоко сгущенное	20	20
или йогурт	30	30
Выход: с соусом и йогуртом	–	80
с молоком сгущенным	–	70

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно запаренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3–4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20–30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, или молоком сгущенным, или йогуртом.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, влажная.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе белый, соуса – светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
10,2	7,2	16,5	145,0

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,02	0,11	0,45	0,33	0

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
0,9	96,9	11,08	0,5	0,1	2,5

УТВЕРЖДАЮ

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями
Номер рецептуры: 123
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / под ред. М.П. Могильного. - М.: Хлебпрест, 2005. - 628 с. ISBN 5-94617-089-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	500	500
Вода	420	420
Макароны, лапша, лапша домашняя № 114, вермишель, фигурные изделия	80	80
Масло сливочное	8	8
Сахар	6	6
Выход	–	1000

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15–20 мин, лапшу – 10–12 мин, вермишель – 5–7 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.

Требования к качеству

Внешний вид:	в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.
Консистенция:	макаронные изделия мягкие, 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 запах свежего масла.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, капуста – шашками, крупа хорошо разварившаяся, но не утерявшая форму.

Консистенция: картофель, корнеплоды мягкие, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, крупы.

Запах: пассерованных овощей.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
17,7	9,1	62,8	571

Витамины				
В	B_2	С	А	Е
0,3	0,7	3,0	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
500	400	50	2,0	3	0

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УО
_____ Н.В. Попова
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой (гороховой)

Номер рецептуры: 138

Наименование сборника рецептур кулинарных изделий блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под редакцией А.Т. Потапова, 2001 г.

	Брутто	НЕТТО
Картофель	100	75
Крупа: перловая, ячневая, пшеничная или рисовая, гречневая, пшенная, овсяная, из смеси круп	10	10
Лук репчатый	5	5
Морковь	8	8
Петрушка	10	10
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	3	3
Бульон или вода: для круп легкоразвариваемых, овощной, грибной	180	180
для остальных круп	190	190
Выход:	-	250

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассируют. Картофель, петрушку нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до его готовности.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,6
Жиры (г):	3,3
Углеводы (г):	14,3
Эн. ценность (ккал)	116

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ОО
Н.Б. Лиако
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Компот из смеси сухофруктов

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Компот из смеси сухофруктов», и рабочая схема к реализуемое _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Компот из смеси сухофруктов», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасного и качественного сырья).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яблоки, груши, черносливы, урюк, кураги, изюм	94	85[1]
Сахар	20	20
Кислота лимонная	0,2	0,2
Вода	200	200
Выход	-	200

[1] смеси фруктов отварных

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для каждого сырья.

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, варят до мягкости, кладут сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре от 7 °С до 14 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкость почти прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: коричневый.

Запах: сухофруктов.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным букетом сухофруктов.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Компот из смеси сухофруктов» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,66	0,09	32,01	131,49

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,02	0,02	0,73	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
32,48	23,44	17,46	0,69	0,00	0,00

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель отварной

Номер рецептуры: 310
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» Под ред. М.П. Могильного, - М.: ДеЛи принт, 2017.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана на блюдо «Картофель отварной», приобретаемое и реализуемое в _____.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Картофель отварной», должны соответствовать требованиям действующих гигиенических и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель (с 1 марта)	283,3	170
или картофель молодой	219	175
или картофель (с 1 сентября по 31 октября)	227	170
или картофель (с 1 ноября по 31 декабря)	243	170
или картофель (с 1 января по 29-29 февраля)	261,5	170
Масло сливочное	6	6
ВЫХОД	-	170

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с технологическими Сборниками технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для изготовления блюд.

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, а картофель подсушивают. Для этого посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке молодого картофеля воду сливают через 15 минут после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи блюда не ниже 65 °С, картофель при отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разварившиеся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Консистенция: плотная, не сильно не развалившаяся.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели: в норме. «Картофель отварной» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Картофель отварной» порция 170 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
3,42	4,88	26,00	161,22

Витамины				
B_1	B_2	C	A	E
0,17	0,10	23,34	0,00	0,23

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
62,06	90,06	33,11	1,30	0,66	0,00

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий 40
_____ Н.В. Лиатко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень по-строгановски

Номер технологической карты: 255

Нормы закладки сырья по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий школьного питания / Под ред. М.П.Могильного. - М.: Деловая проза, 2000. - 628 с. ISBN 5-[illegible]-039-X

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	89	74
или свиная	84	74
Масло растительное	6	6
Масса готовой печени	–	50
Соус № 332	–	50
Выход	–	100
Гарнир №№ 309, 310, 312, 313, 314, 315	–	

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 2–4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом. Гарнир укладывают сбоку.

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

Требования к качеству

Внешний вид:	печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3–4 см, массой 5–7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир уложен сбоку.
Консистенция:	печень — мягкая, соус — однородная, консистенция вязкая.
Цвет:	печени — коричневый, соуса — кремовый с мелкими оттенками (от сметаны)
Вкус:	жареной печени, умеренно соленый.
Запах:	печени с ароматом сметаны.

ТУШЕНОЕ МЯСО, СУБПРОДУКТЫ

В тушеном виде приготавливают говядину (верхний внутренний, наружный и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, лопатку от туши, лопаток и подлопаточную часть), баранину и свинину (лопаточную часть и грудинку), а также мякоть шейной части туши и некоторые субпродукты. Мясо тушат крупными (массой до 1 кг), порционными и мелкими кусками. Для некоторых блюд перед жарением куски мяса шпигуют морковью, чесноком и шпиком. Подготовленное мясо посыпают солью, обжаривают на плите или в жарочном шкафу до образования корочки. Специи, добавляемые в состав соусов, жарят отдельно или вместе с мясом, добавляют их после того, как мясо слегка обжарится.

Обжаренное мясо с луком заливают водой так, чтобы покрывала его полностью и мелкие куски были погружены полностью в крутое - пятикратному (50–150 г жидкости на порцию). Для улучшения вкуса и аромата мяса во время тушения добавляют ароматические коренья (петрушка, сельдерей), рассыпчатый лук. Зелень петрушки, сельдерея и лавровый лист обычно за 15–20 мин до окончания тушения.

Иногда в процессе тушения мяса кладут измельченные томатное пюре.

Тушат мясо при слабом кипении под крышкой. Бурное кипение снижает питательность и аромат и сильное испарение. Крупные куски мяса в процессе тушения несколько раз переворачивают.

Бульон, полученный при тушении мяса, используют для приготовления соуса. Что произведено, соединяют с пассерованной без жира мукой, кипятят 25–30 мин, процеживают и кладут разварившиеся при тушении овощи и доводят до кипения. Если для тушения мяса использовали готовый соус, в него добавляют жидкость в размере 15–20% с учетом выкипания.

Гарниры тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно. Для этого нарезанный картофель и другие овощи предварительно обжаривают.

Тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором тушилось мясо тушение. Если гарнир приготовлен отдельно, его укладывают рядом с мясом и поливают соусом. При отпуске блюдо посыпают зеленью петрушки или укропа.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УО
Н.В. Главко
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу из овощей
Номер технологической карты: 173
Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» / под ред. М.П. Кострюковой, Н.В. Позняковой. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 636 с. (с. 157)

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию	
	брутто	нетто
Картофель	63	52
Лук репчатый	20/16	
Перец сладкий	10/8	4
Репа 21/13	22/16	2
Капуста свежая	20/16	12
Капуста квашеная белокочанная	25/20	18
Масло растительное	4	4
Сметана 10%	-	30
Лавровый лист	0,01	0,01
Масса рагу		100
Масло сливочное	5	5
Выход		105

1. Для приготовления рагу лучше использовать свежую, квашеную и репчатую капусту. Репчатый лук, перец, репу, морковь, сметану – согласно указанию в рецептуре.
2. В графе «брутто» в числителе масса продукта брутто, в знаменателе – масса отходов. В графе «нетто» – масса готового продукта.

Лук, репу, перец, морковь, капусту нарезанную соломкой или кубиками, картофель – с корнями, очистив, обесшкурив, промыть, нарезать. Квашеную капусту нарезают крупными кусками, шинкуют. Затем картофель и лишь подготовленные к варке овощи кладут в кипящую воду на 15-10 мин. В бульон добавляют припущенную в масле или пассированную в сметане репчатую луковицу, 5-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Для отпуска рагу полейте растопленным растительным маслом, посыпьте зеленью.

Требования к качеству
Нежный зразовый картофель нарезанный кубиками в виде дольки, овощи сохраняют сохраняют свою форму [illegible]
Консистенция: картофель, [illegible] - мягкие, [illegible].
Цвет: [illegible]
Вкус: умеренно [illegible].
Запах: [illegible]

Пищевая ценность [illegible] на выход

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,17	14,8	8,6	142