

# 1. Каши, молочные супы

## Технологическая карта кулинарного блюда № 1

Наименование изделия: Каша пшенная

Номер рецептуры: № 4 (стр.246-247)

Наименования сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшено	38	38	50	50
Молоко	120	120	160	160
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	4	4	5	5
ВЫХОД:	150		200	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В <sub>1</sub>	С	А	Е
150	4,02	6,6	53,6	235,71	113,6	19,3	0,52	97	0,13	0,4	0,12	0,32
200	5,63	8,8	72,4	314,28	192,2	23,06	1,18	117	0,17	0,54	0,17	0,48

### Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом.

### Требования к качеству блюда:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

*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 кулинарного блюда № 2

Наименования изделия: Хлеб пшеничный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	40	40	50	50
<b>ВЫХОД:</b>	<b>40</b>		<b>50</b>	

Химический состав данного блюда г.

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
40	2,4	0,8	16,7	85,7	0,01	13,2	1,01	34,8	0,13	0,00	0,00	0,34
50	3,07	1,07	20,9	107,2	0,01	14,1	1,05	35,1	0,13	0,00	0,00	0,34

### Технология приготовления

Хлеб нарезают куском

### Требования к качеству

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба,

*Консистенция:* хлеба - мягкая,

*Цвет:* соответствует виду хлеба

*Вкус:* соответствует виду хлеба

*Запах:* свежего хлеба

### Технологическая карта № 3

**Наименование изделия:** Яйцо отварное

**Номер рецептуры:** 209

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7-11 лет	с 7-11 лет		
	Брутто, г	Нетто, г		
Яйца (в шт.)	1 шт.	40		
Выход		1 шт.		

Химический состав данного

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
5,1	4,6	0,3	63	22	1,0	0,03	0,18	0

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
5,1	4,6	0,3	63	22	1,0	0,03	0,18	0

#### **Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую-10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 4

**Наименование изделия:** Кисель

**Номер рецептуры:** 648

**Наименования сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Концентрат киселя	24	24
Сахар	10	10
Вода	190	190
<b>Выход</b>	<b>200г</b>	

**Химический состав данного блюда**

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
200	0,00	0,00	15,3	49,60	3,2	2,00	0,00	15,8	0,02	5,6	0,03	0,00

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству блюда:**

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует плодам.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: характерный для плодового экстракта.

## 8. Свежие плоды

### Технологическая карта кулинарного блюда № 5

Наименование изделия: Плоды свежие

Номер рецептуры 368

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки,	114	100
апельсины	149	100
Выход	-	100

Химический состав данного блюда на 100 г. (яблоко)

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
100	0,4	0,4	10,3	44	16	9	0,3	11	0,03	10	0,00	0,00

Химический состав данного блюда на 100 г. (апельсин)

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A
100	0,9	0,2	8,1	38,76	34	13	0,3	35	0,04	25	0,00

#### Технология приготовления

Яблоки или груши свежие с удаленным семенным гнездом, нарезают, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Выход порции может быть изменен.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

*Консистенция:* соответствует виду плодов или ягод

*Цвет:* соответствует виду плодов или ягод

*Вкус:* соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* соответствует виду плодов или ягод

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия: **Рассольник «Ленинградский» на костном бульоне**

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса			
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	80	60	100	75
Крупа (перловая)	4	4	5	5
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	5	4	6	5
Огурцы соленые	15	12	17	15
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон костный	152	152	190	190
<i>Выход</i>	<b>200</b>		<b>250</b>	

### Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
200	12,6	25,6	11,9	125,5	23,7	20,72	0,86	89,5	0,08	6,25	0,01	0,12
250	15,3	28,9	14,87	156,8	29,7	25,9	1,32	161,4	0,1	7,82	0,02	0,12

### Технология приготовления

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

### Требования к качеству:

*Внешний вид:* в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками.

*Консистенция:* овощей - сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* желтый, овощей - натуральный.

*Вкус:* умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

*Запах:* огуречного рассола; приятный - овощной.

## 7. Гарниры, каши рассыпчатые

### Технологическая карта кулинарного блюда № 7

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

Номер рецептуры: № 511

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рис	53	53	71	71
Масло сливочное	8	8	10	10
Вода	112	112	150	150
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
150	2,38	5,26	1,24	162,3	5,13	24,7	0,33	15	0,0	0,0	0,0	0,8
200	4,76	7,85	2,35	224,6	6,84	36,04	0,66	30	0,0	0,0	0,0	1,1

### Технологический процесс:

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

### Органолептические показатели качества:

Внешний вид — рис не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной риса и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запаха.

## Технологическая карта № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 472

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий  
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:  
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:  
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша)	118	91
Морковь	3	2
Лук репчатый	2,5	2
ВЫХОД:	-	75

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
13,40	0,60	0,00	59,00	25,00	0,50	0,05	0,04	0,40

*Технология приготовления:*

Подготовленную рыбу нарезают на куски. Непластованную – кусками кругляшом, пластованную – на куски с кожей и реберными костями. Порционные куски рыбы укладывают в посуду в один ряд кожей вверх, добавляют овощи, заливают горячей водой так, чтобы поверхность рыбы была покрыта на 3-5 см. После закипания посуду с рыбой отставляют на слабый огонь и доваривают без кипения.

*Требования к качеству:*

Внешний вид: порционные куски рыбы хорошо проварены, сохранили форму.

Цвет: белый или кремово-белый.

Вкус: В меру соленый, сочный, не допускаются привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам.



Технологическая карта кулинарного блюда № 9

Наименование изделия: Томатный соус

Номер рецептуры: 587

Наименования сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной,- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто, г		Нетто, г
Мука пшеничная	2		5
Масло сливочное	3		5
Морковь	3		8
Лук репка	2		8
Томатная паста		25	25
Соль		1	1
<b>Выход</b>			<b>50 г</b>

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
0,49	3,6	4,1	51,45	0,1	0,2	0,1	0,3	0,6

Технология приготовления:

Муку поджарить до золотистого цвета и размешать её в 15 – 20 мл тёплого бульона.

В остальной бульон положить томат, соль, хорошо размешать и поставить на слабый огонь, довести до кипения. В кипящий бульон влить муку и варить 10 минут.

Требования к качеству блюда:

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

**БУЛОЧКА СДОБНАЯ**

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изделие	
	Вес брутто, г	Вес, нетто, г
Мука пшеничная высшего сорта	71	71
Яйца куриные	1/8	5
Масло сливочное несоленое	4	4
Сахар – песок	5	5
Дрожжи прессованные	2	2
Молоко, стерилизованное или пастеризованное 2,5% или 3,2 % жирности витаминизированное	30	30
Масло растительное	4	4
Масса готового теста	121	
т/о 15%		
<b>Выход</b>		<b>100</b>

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
9	8,6	57,77	342,3	11,51	0,8	0,09	0,09	0,12

**Способ приготовления:**

В теплом молоке (30-35° С) развести дрожжи, добавить сахар, муку, яйца (яйца предварительно обрабатываются согласно СанПин 2.4.1.2660-10), масло, замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало, затем поставить в теплое место и дать подняться, после чего из теста разделить круглые лепешки, уложить их на противень, смазанный маслом, сверху смазать яйцом и маслом и выпекать в жарочном шкафу при температуре 230-240° С до готовности.

**Требования к качеству:** Булочка круглой формы, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый.

## Технологическая карта кулинарного изделия № 11

Наименование кулинарного изделия: **Бутерброд с маслом и сыром**

Номер рецептуры: № 3.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Сыр	10	10
Масло сливочное	10	10
Хлеб	40	40
<i>Выход</i>		<b>60</b>

### Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
40/10/10	7,8	8,9	18,5	164,9	207,3	10,2	1,05	67,8	0,05	0,03	0,12	0,3

### Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

### Требования к качеству блюда:

Бутерброд аккуратно оформлен, вкус и запах сливочного масла и сыра.

Номер рецептуры: № 120

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

### 1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп молочный с макаронными изделиями.

### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, 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. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Молоко	50,0	50,0	5,0	5,0
Вода	42,0	42,0	4,2	4,2
Макаронные изделия	8,0	8,0	0,8	0,8
Масло сливочное	8,0	8,0	0,8	0,8
Сахар	6,0	6,0	0,6	0,6
Соль	6,0	6,0	0,6	0,6
Выход	100,0		10,0	

### 4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
2,00	1,48	12,13	79,89	7,46	45,57	0,37					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0	0,03	0,09	-	0,03	3,59	0,17	0,57	0,02	0,18	1,54	0,12

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 66,82

### 5. Технологический процесс

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны 15-20 минут, лапшу 10-12 минут, вермишель 5-7 минут). Воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и периодически помешивая, варят до готовности. Затем добавляют соль и сахар.

### 6. Требования к оформлению, реализации и хранению

При отпуске заправляют маслом. Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа с макаронными изделиями, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Фрукты свежие (яблоко, банан, груша)

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоко	150	150	15	15
Груша	150	150	15	15
Банан	150	150	15	15
Выход:	150			15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию Яблоко свежее

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,6
Углеводы (г):	14,7
Эн.ценность (ккал):	70,3
Са (мг):	24
Mg (мг):	13,5
Fe (мг):	3,3
C (мг):	15

Груша свежая

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,46
Углеводы (г):	14,7
Эн.ценность (ккал):	68,26
Са (мг):	17,5
Mg (мг):	18
Fe (мг):	3,46
C (мг):	7,5

Банан свежий

Белки (г):	2,26
Жиры (г):	0,76
Углеводы (г):	28,5

Эн.ценность (ккал):	141,76
Ca (мг):	12
Mg (мг):	63
Fe (мг):	0,9
C (мг):	15

### **Технология приготовления.**

Первично фрукты промывают в условиях заготовочного цеха (при наличии) проточной водой в ванне для обработки сырых овощей, при отсутствии заготовочного цеха, первичная обработка проводится проточной водой в ванне для обработки сырых овощей и фруктов в горячем цехе в зоне приготовления сырой продукции. Вторично фрукты промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

### **Требования к качеству.**

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов. Вкус: соответствует виду плодов Запах: соответствует виду плодов.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 14

**Наименование изделия:** Кофейный напиток с молоком

**Номер рецептуры:** 692

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток (злаковый, суррогатный), в т.ч. из цикория	8	8
Молоко	50	50
Вода	172	172
Сахар	20	20
Выход		<b>200 г</b>

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Угле - воды, г	Энерг. ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
200 г.	2,24	2,10	25,03	118,80	69,20	6,00	0,35	168,00	0,02	0,45	0,08	0,05

### Технология приготовления

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока), и доводят до кипения. После отстаивания (3-5) минут напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь 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.

### Технологическая карта кулинарного блюда № 15

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

Номер рецептуры: 639

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	50*
Вода	192	192
Сахар	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>	

\*Масса вареных сухофруктов

**Химический состав данного блюда**

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
200 г.	10,00	0,06	35,2	110	28,7	19,6	0,96	52,6	0,12	9,35	0,12	1,68

#### *Технология приготовления:*

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

#### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* плоды или ягоды не переваренные, уложенные в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

*Консистенция:* отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

*Цвет:* от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод



## Технологическая карта кулинарного блюда № 17

**Наименование изделия:** Сок фруктовый

**Номер рецептуры** 399

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.

Наименование продуктов и полуфабрикатов	Масса, г	
	брутто	нетто
	Сок фруктовый	200
<i>Выход</i>	-	<b>200</b>

Химический состав данного блюда на 200 г. (яблочный)

Выход, г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг.ценно́сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
200	1,00	0,20	20,20	92,00	14,00	18,00	0,8	17,00	0,02	4,00	0,00	0,20

### Технология приготовления

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

### Требования к качеству

**Внешний вид:** сок налит в стакан

**Консистенция:** жидкая

**Цвет:** соответствует соку

**Вкус:** соответствует соку

**Запах:** соответствует соку

Технологическая карта кулинарного блюда № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные  
 Номер рецептуры: № 332

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	54	54	72	72
Масло сливочное	5	5	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг.ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
150	5,35	0,55	25,6	157,40	5,00	13,80	0,81	116	0,05	0,00	0,00	0,63
200	7,14	0,74	25,6	209,90	12,00	27,47	1,41	189	0,07	0,00	0,04	1,32

Технологический процесс

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 минут; лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запаха.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сосиски (сардельки, колбасы) отварные**

Номер рецептуры: № 413

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	81,6	80	102	100
<b>ВЫХОД:</b>	<b>80</b>		<b>100</b>	

### Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг					Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность , ккал	Са	Mg	Fe	В <sub>1</sub>	Р	С	А	Е
80	5,23	6,48	11,5	139,21	12,44	10,00	0,93	0,07	143,00	0,99	0,00	0,00
100	6,54	8,11	12,4	174,02	15,55	10,00	1,41	0,09	159,00	1,24	0,00	0,00

### Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

### Требования к качеству:

*Внешний вид:* свежeproгретые целые колбасные изделия

*Консистенция:* колбасные изделия упругие, плотные, сочные

*Цвет:* светло-розовый

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* колбасных изделий

## Щи из квашеной капусты с картофелем

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий  
для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И.  
Пересичный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	42,9	30	71,5	50
Картофель	20	15	33,25	25
Морковь	7,5	6,0	12,5	10
Лук репчатый	7,2	6	12	10
Масло растительное	3	3	5	5
Томатное пюре	1,5	2	2,5	2,5
Бульон или вода	120	120	200	200
Чеснок		0,3		0,5
Сахар		0,9		1,5
Сметана		8		10
Выход:		150		250

Химический состав данного блюда на 150 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,1	3,73	3,52	55,25	7,38

Химический состав данного блюда на 250 гр:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
1,76	5,97	5,79	89,2	12,29

**Технология приготовления:** Квашеную капусту перебирают, очень кислую промывают в холодной воде и отжимают, мелко рубят, складывают в посуду слоем 4 см, добавляют бульон или воду (20-30% от массы капусты) и тушат 1,5-2,5 часа, периодически помешивая. Коренья и бланшированный лук слегка пассируют на масле с добавлением бульона. Пассированные коренья и лук соединяют с капустой за 10-15 минут до ее готовности. В кипящий бульон кладут картофель и варят 15 минут при слабом кипении до размягчения, затем вводят тушеную капусту, пассерованные овощи, кладут йодированную соль и варят до готовности всех овощей, в конце варки добавляют сметану, рубленную зелень и ещё раз доводят до кипения.

Щи можно заправливать сахаром (6 г на 1000 г щей) и чесноком, растертым с солью (2 г нетто на 1000 г щей).

**Температура подачи:** 75°C.

**Срок реализации:** не более 3 часов с момента приготовления

**Требования к качеству:** вкус и запах кислый, в меру соленый, с ароматом кореньев. Цвет бульона матово-бесцветный, жира – светло-желтый. Консистенция кореньев, картофеля и лука – мягкая, капуста слегка хрустящая. Нарезка овощей равномерная, на поверхности блестящие жиры, рубленая зелень.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

А.С.К., 2005, с.79

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	50	40	62,5	50
Картофель молодой до 1 сент.	30	24	37,5	30
***с 1 сентября по 31 октября	32	24	40	30
***с 1 ноября до 31 декабря	34,3	24	42,9	30
***с 1 января по 28-29 февраля	37	24	46,2	30
***с 1 марта	40	24	50	30
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Сметана	10	10	5	5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B <sub>1</sub>	C	A
200	1,40	3,91	6,79	67,80	34,66	17,8	38,1	0,64	0,05	14,77	0,00
250	1,75	4,89	8,49	84,75	43,33	22,25	47,63	0,80	0,06	18,46	0,00

**Технология приготовления:**

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** в жидкой части — капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель — дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блески жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

**Консистенция:** капуста — упругая, овощи — мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

**Цвет:** бульона — желтый, жир на поверхности — оранжевый, овощей — натуральный

**Вкус:** капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №21.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи натуральные свежие.**

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тютельяна, - М.: ДеЛи плюс, 2015 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие (соленые)	70,8	60	7,08	6
или огурцы свежие (соленые)	63,12	60	6,312	6
Выход		60		6

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,66
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	2,28
Эн.ценность (ккал):	13,2
Ca (мг):	8,4
Mg (мг):	12
Fe (мг):	0,54
C (мг):	10,5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие (соленые)	118	100	11,8	10
или огурцы свежие (соленые)	105,2	100	10,52	10
Выход		100		10

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	3,8
Эн.ценность (ккал):	22
Ca (мг):	14
Mg (мг):	20
Fe (мг):	0,9
C (мг):	17,5

## **Технология приготовления.**

Огурцы и помидоры перебирают. Первично овощи промывают в условиях заготовочного цеха проточной водой в ванне для обработки сырых овощей; при отсутствии заготовочного цеха первично овощи промывают в моечной ванне для обработки сырых овощей в горячем цехе в зоне обработки сырой продукции. Вторично овощи промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, у помидоров вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают на цельные порционные куски.

## **Требования к качеству:**

Внешний вид: огурцы и помидоры порезаны на порционные куски. Консистенция: огурцов- упругая, хрустящая, помидоров- мягкая. жидкая Цвет: огурцов- зеленый, помидоров- красный.

Вкус: огурцов и помидоров.

Запах: огурцов и помидоров.

## Технологическая карта № 22

Наименование изделия: Каша кукурузная вязкая

Номер рецептуры: №168

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	150	200	150	200
Крупа кукурузная	42	57	42	57
Молоко	100	130	100	130
Вода	50	70	50	70
Сахар	4	5	4	5
Масло сливочное	4	5	4	5
<b>Выход:</b>			<b>150/4</b>	<b>200/5</b>

*Химический состав данного блюда*

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
4,67	4,86	20,94	146,0	-
6,21	5,28	27,90	184,0	-

### Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным. Температура подачи +60...+65° С.

### Требования к качеству

*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 кулинарного блюда № 23

**Наименование изделия:** Каша рисовая

**Номер рецептуры:** № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	33	33	44	44
Молоко	123	123	164	164
Масло сливочное	3	3	4	4
Сахар	3	3	4	4
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Угле- воды , г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
150	5,82	7,50	64,5	235,60	146,0 0	31,2 0	0,4 6	51,0 0	0,0 6	0,6 4	0,0 3	0,4 7
200	7,70	10,00	68,9	308,60	195,0 0	43,0 6	0,6 2	96,0 0	0,0 8	0,8 6	0,0 5	0,8 3

### Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу отваривают до полуготовности, воду сливают, затем заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения. Варят при слабом кипении до поглощения жидкости крупой, доводят до готовности.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

### Требования к качеству блюда:

**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 №24

### СЫР порциями

Номер рецептуры: 97

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.- В.Т. Лапшина.- М.: «Хлебпродинформ».-2004.- 640с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр	17	15	1,7	1,5
<b>ВЫХОД:</b>		15	1,5	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	C
3,12	7,57	19,57	161,30	10,40	0,46	0,04	0,01	0,00

*Технология приготовления:*

Сначала сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы и очищают от корки, затем нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Отдельными порциями сыр подают на розетке.

*Требования к качеству:*

Ломтики толщиной не более 2-3 мм, без повреждений. Цвет светло – желтый или белый, по консистенции упругая . Запах и вкус характерный для данного вида сыра – сливочный без посторонний привкусов, в меру соленый.

## 5. Супы, борщи

### Технологическая карта кулинарного блюда № 25

Наименование изделия: Суп из рыбной консервы  
 Номер рецептуры: № 142

Наименования сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто, г	Нетто,г
Консервы рыбные	20	20	25	25
Картофель	120	80	133	100
Крупа рис	7	7	9	9
Масло сливочное	2	2	3	3
Лук репка	10	8	12	10
Морковь	11	8	13	10
Бульон или вода	144	144	180	180
<b>Выход</b>	<b>200г</b>		<b>250 г</b>	

#### Химический состав данного блюда

Пищевые вещества					Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
Выход г.	Белки г	Жиры,г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
200	6,88	9,23	14,32	192,29	47,6	22,6	1,02	186	0,08	7,28	0,06	1,86
250	8,60	11,36	19,6	223,8	51,3	26,8	1,34	195	0,10	9,10	0,09	2,4

#### Технология приготовления:

Картофель нарезают кубиками, промывают. Лук слегка пассируют, затем тушат до мягкого состояния. В кипящую воду закладывают крупу, варят 15 минут, вводят картофель и пассированные овощи и варят ещё 10 – 15 минут, затем в кипящий бульон добавляют подготовленные консервы рыбные, солят и продолжают варить 5 – 7 минут.

#### Требования к качеству блюда:

Консистенция крупы и картофеля мягкая.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус и запах: свойственные рыбным консервам.

### Технологическая карта кулинарного блюда № 26

Наименование изделия: **Каша рассыпчатая гречневая**

Номер рецептуры: **таблица № 4 (стр.246-247)**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гречка	71	71	95	95
Масло сливочное	6	6	8	8
Вода	105	105	140	140
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	

#### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал.	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
150	3,23	5,22	34,74	223,2	21,2	14,2	0,86	148,5	0,18	1,2	0,01	0,54
200	4,41	6,96	46,32	245,1	22,5	16,6	1,02	198	0,24	1,87	0,04	0,82

#### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В пищеварочный котёл наливают по норме воду (на 1 кг крупы – 1,7 л воды), доводят до кипения, добавляют соль, всыпают подготовленную крупу, снимая с поверхности шумовкой пустотелые зёрна, и варят, периодически помешивая до тех пор, пока крупа не впитает всю воду. Затем заправляют кашу маслом, выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности при слабом нагреве. Готовую кашу разрыхляют, подают в горячем виде со сливочным маслом. Используется в качестве гарнира.

#### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ:

В готовой рассыпчатой каше зёрна должны быть полностью набухшими, хорошо проваренными, в основном сохранившими свою форму и легко отделяющимися друг от друга. Вкус и цвет соответствует виду крупы.

Не допускается запах и вкус подгоревшей каши.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели мясные**

Номер рецептуры: 462

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	57	42	65	50
Лук репчатый	24	20	29	25
Рис	5	5	6	6
Мука пшеничная	3	3	4	4
Масло растительное	2	2	3	3
Томатная паста	4	4	5	5
Вода	12	12	15	15
<b>ВЫХОД:</b>	<b>80</b>		<b>100</b>	

### Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
80 г.	8,8	13,0 6	9,66	191,33	12,6	15,03	0,41	189	0,02	0,36	0,09	1,53
100 г.	10,4 2	15,2 3	12,0 8	201,6	13,4	17,02	0,62	225	0,07	0,45	0,1	1,78

### *Технология приготовления:*

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, запекают 6-8 минут до полуготовности, добавляют томатную пасту, воду (10-20 г. на порцию) и тушат 8-10 минут.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

*Консистенция:* сочная, в меру плотная

*Цвет:* тефтелей - светло-коричневый, соуса – светло-коричневый

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из отварной свеклы

Номер рецептуры: 51

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	75	59	118	98 <sup>1</sup>
Масло растительное	4	4	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	<b>60</b>		<b>100</b>	

<sup>1</sup> Масса отварной очищенной свеклы

### Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
60	0,85	3,65	8,36	56,34	21,09	18,6	0,5	65,2	0,05	5,7	0,01	0,23
100	1,42	6,09	10,2	93,9	35,15	33,9	0,6	78	0,07	9,5	0,02	0,41

### Технология приготовления:

Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют соль и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой.

### Требования к качеству:

*Внешний вид:* свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле и растительному маслу

*Запах:* свеклы и растительного масла

## Технологическая карта кулинарного блюда № 29

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

Номер рецептуры: 693

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	4	4
Сахар	20	20
Молоко	100	100
Вода	100	100
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>	

### Химический состав данного блюда

Выход , г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жир ы,г	Угле- воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	Р	В <sub>1</sub>	С	А	Е
200 г.	4,62	4,02	43,8	177,56	158,70	15,2	0,67	126, 20	0,0 5	2,06	0,01	0,1 7

### *Технология приготовления:*

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

### *Требования к качеству:*

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

## Технологическая карта кулинарного блюда № 30

**Наименование изделия:** Каша манная

**Номер рецептуры:** № 4 (стр.246-247)

**Наименования сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	33	33	44	44
Молоко	123	123	164	164
Масло сливочное	3	3	4	4
Сахар	3	3	4	4
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	

**Химический состав данного блюда**

Выход г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры,г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
150	2,27	1,23	16,23	197,11	57,8	23,8	0,24	27	0,04	0,16	0,03	0,32
200	2,65	1,87	20,5	267,85	59,2	30,24	0,45	36	0,06	0,22	0,05	0,46

**Технология приготовления:**

Манную крупу засыпают в кипящее молоко и при непрерывном помешивании и варить 20 минут. За 2 –3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

**Требования к качеству блюда:**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

*Консистенция:* жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

*Цвет:* белый или светло-кремовый.

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

*Запах:* манной каши в сочетании с молоком и маслом.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне**

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой	54	40	67	50
Горох	16	16	20	20
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон костный	144	144	180	180
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>		<b>250</b>	

### Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
200	9,38	5,87	12,3	173,48	75,6	32,74	1,29	102,3	0,14	5,78	0,02	2,45
250	11,7	7,32	17,8	216,86	79,8	40,92	1,97	152,2	0,17	7,23	0,03	3,06

### *Технология приготовления:*

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох в виде разваренных зерен

*Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:* светло-желтый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов из птицы**

Номер рецептуры: 492

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	107	73	119	85
Масло растительное	8	8	10	10
Морковь	10	8	13	10
Лук репчатый	9	8	12	10
Томатная паста	5	5	6	6
Крупа рисовая	35	35	48	48
<b>ВЫХОД:</b>	<b>150</b>		<b>200</b>	

### Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
150	14,5	13,86	25,09	285	71,2	43,2	1,24	64,7	0,18	0,28	0,08	1,69
200	17,8	18,48	33,46	380	80,9	56,8	1,82	69,3	0,2	0,52	0,1	2,34

### *Технология приготовления:*

Птицу рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Салат витаминный**

Номер рецептуры: № 40

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		брутто, кг.	Нетто, кг.
	брутто, гр.	нетто, гр.		
Капуста белокочанная свежая	32	27	52	45
Морковь	18	13	27	22
Горошек зеленый консервированный	26	15	36	25
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	4	4	6	6
Выход	<b>60</b>		<b>100</b>	

### Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	E
60	0,9	2,7	26,3	52,9	20,71	9,6	0,54	102	0,01	3,78	0,23	2,78
100	1,50	4,50	27,8	88,3	34,20	18,00	0,86	136,00	0,03	6,3	0,50	4,5

### Технологический процесс

Сырую капусту, морковь нарезают, добавляют зеленый горошек, заправляют сахаром и растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

### Требования к качеству:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата витаминного, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

*Технологическая карта № 84*

Наименование блюда: **Печенье**

Номер рецептуры: **№ 1050**

Источник (сборник): **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко.- К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2011.- 680 с.: ил**

Вид обработки: **Без обработки**

Вес блюда: 25 грамм

---

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Печенье	25	25

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 25 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	1.85	0
Жиры, г	2.5	0
Углеводы, г	19.056	0
Калорийность, ккал	92.7925	0
В1, мг	0.0127	0
В2, мг	0.0052	0
С, мг	0	0
Са, мг	1.6852	0
Fe, мг	0.0965	0

*Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм):*

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Дети 3-7 лет	25
Школьники от 7 до 11 лет	25

### 3. Горячие напитки, соки

#### Технологическая карта кулинарного блюда № 35

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

Номер рецептуры: № 685

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	1	50
Сахар	15	15
Вода	150	150
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>	

#### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B <sub>1</sub>	C	A	Е
200 г.	8,9	3,06	26	58	11,6	6,5	0,3 4	4,1 2	0,00	6,00	0,00	0,00

#### Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар допускается класть в стакан с заваркой.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий

*Запах:* соответственный чаю

## 6. Мясные, рыбные блюда

### Технологическая карта кулинарного блюда № 36

**Наименование изделия:** Жаркое по-домашнему

**Номер рецептуры:** 436

**Наименования сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы	120	95	154	120
Картофель	87	60	107	80
Лук репка	10	8	12	10
Морковь	10	7	11	9
Масло сливочное	3	3	4	4
<b>ВЫХОД:</b>	<b>80/150</b>		<b>100/200</b>	

**Химический состав данного блюда:**

Выход, г.	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Угле - воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	P	В <sub>1</sub>	С	А	Е
80/150	7,33	12,3	14,91	284,6	13,12	17,4	1,64	22 3	0,08	5, 38	0,18	0,64
100/200	9,78	14,1	19,88	326,2	17,5	35,2	2,19	27 8	0,11	7, 17	0,22	0,8

**Технология приготовления:**

Мясо кур нарезают по 2-4 куса на порцию ломтиками, массой по 30 – 40 г. Картофель и лук нарезают дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и поверх мяса лежали овощи. Добавляют томатную пасту, соль, перец, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью). Закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5 – 10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Отпускают вместе с бульоном и гарниром.

**Требования к качеству блюда:**

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощей – мягкая.

Цвет: мяса – серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37**  
**Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями на костном бульоне**

Номер рецептуры: 140

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой	80	60	100	75
Макаронные изделия	8	8	10	10
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло сливочное	2	2	3	3
Бульон костный	152	152	190	190
<b>ВЫХОД:</b>	<b>200</b>		<b>250</b>	

**Химический состав данного блюда**

Выход, г	Пищевые вещества				Минер.вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энерг. ценность , ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А	Е
200	6,61	3,56	12,4 6	128,04	52,3	21,60	2,13	97,00	0,09	1,13	0,05	1,81
250	7,13	4,45	15,5 0	160,05	56,4	27,00	2,76	102,60	0,12	1,46	0,07	2,27

**Технология приготовления:**

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

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассированные морковь, лук и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа. Добавляют соль.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

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

*Цвет:* супа – золотистый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

# Технологическая карта № 16

Наименование блюда: **Конфеты шоколадные**

Номер рецептуры: **№963**

Источник (сборник): **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко.- К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2011.- 680 с.: ил**

Вид обработки: **Без обработки**

Вес блюда: 25 грамм

*Рецептура (раскладка продуктов) на 25 грамм нетто блюда:*

Продукт(полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Конфеты шоколадные	25	25

*Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):*

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 25 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	0.41	0
Жиры, г	0.4525	0
Углеводы, г	0.8375	0
Калорийность, ккал	9.305	0
В1, мг	0.0032	0
В2, мг	0.0105	0
С, мг	0.057	0
Са, мг	13.5813	0
Fe, мг	0.0577	0

*Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):*

Тип довольствующихся	Выход блюда, грамм
Дети 3-7 лет	25
Учащиеся 7-10 лет	25