**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №1**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** каша пшенная молочная жидкая

**Номер рецептуры:** 112

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа пшенная | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Вода | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко | 140 | 140 | 14,0 | 14,0 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса каши |  | 193 |  | 19,3 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход с маслом |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 8,51 |
| Жиры (г): | 10,77 |
| Углеводы (г): | 38,22 |
| Эн. ценность (ккал) | 283 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа пшенная | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Вода | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко | 140 | 140 | 14,0 | 14,0 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса каши |  | 193 |  | 19,3 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход с маслом |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 8,51 |
| Жиры (г): | 10,77 |
| Углеводы (г): | 38,22 |
| Эн. ценность (ккал) | 283 |

**Технология приготовления**

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* желтый.

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

*Запах:* свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда**): батон с маслом и с сыром

**Номер рецептуры:** 3

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Батон | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Сыр | 13 | 12 | 1,3 | 1,2 |
| Выход |  | 35/4/12 |  |  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 5,47 |
| Жиры (г): | 6,68 |
| Углеводы (г): | 17,27 |
| Эн. ценность (ккал) | 152 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Батон | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Сыр | 15 | 14 | 1,5 | 1,4 |
| Выход |  | 40/5/14 |  |  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,33 |
| Жиры (г): | 8,02 |
| Углеводы (г): | 19,74 |
| Эн. ценность (ккал) | 177 |

**Технология приготовления**

Батон сверху намазывают маслом и сверху укладывают ломтик сыра.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики батона, намазанные маслом, с сыром.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* батона, масла, сыра.

*Вкус:* батона, масла, сыра.

*Запах:* масла в сочетании со свежим батоном и сыром.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3**

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

**Номер рецептуры:** 298

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Чай-заварка |  | 40 |  | 4,0 |
| Сахар | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Молоко | 80 | 80 | 8,0 | 8,0 |
| Вода | 67 | 67 | 6,7 | 6,7 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 2,32 |
| Жиры (г): | 2,56 |
| Углеводы (г): | 16,73 |
| Эн. ценность (ккал) | 100 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Чай-заварка |  | 40 |  | 4,0 |
| Сахар | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Молоко | 80 | 80 | 8,0 | 8,0 |
| Вода | 67 | 67 | 6,7 | 6,7 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 2,32 |
| Жиры (г): | 2,56 |
| Углеводы (г): | 16,73 |
| Эн. ценность (ккал) | 100 |

**Технология приготовления**

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* серовато-белый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом молока или сливок.

*Запах:* свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** зеленый горошек консервированный отварной

**Номер рецептуры:**131

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Горошек зеленый консервированный | 92 | 92 | 9,2 | 9,2 |
| Масса отварного горошка (без жидкой части) |  | 60 |  | 60,0 |
| Выход |  | 60 |  | 60,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 1,86 |
| Жиры (г): | 0,12 |
| Углеводы (г): | 0 |
| Эн. ценность (ккал) | 24 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Горошек зеленый консервированный | 168 | 168 | 16,8 | 16,8 |
| Масса отварного горошка (без жидкой части) |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,10 |
| Жиры (г): | 0,20 |
| Углеводы (г): | 0 |
| Эн. ценность (ккал) | 40 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут. Охлаждают, отвар сливают и порционируют.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый.

*Вкус:* отварного зеленого горошка.

*Запах:* зеленого горошка.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** рассольник ленинградский с мясом и со сметаной

**Номер рецептуры:** 96

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина на кости 1 категории | 50 | 37 | 5,0 | 3,7 |
| Или говядина жилованная 1 категории | 41 | 37 | 4,1 | 3,7 |
| Или говядина тушеная (консервы) | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 7 | 0,88 | 0,7 |
| С 1 января | 9,3 | 7 | 0,93 | 0,7 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Вода | 250 | 250 | 25 | 25 |
| Варка супа | | | | |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 100 | 75 | 10,0 | 7,5 |
| С 1-ноября-31 декабря | 107 | 75 | 10,7 | 7,5 |
| С 1 января-28-29 февраля | 116 | 75 | 11,6 | 7,5 |
| С 1 марта | 125 | 75 | 12,5 | 7,5 |
| Крупа перловая | 5 | 5 | 0,85 | 0,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Огурцы соленые | 27 | 15 | 2,7 | 1,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Или консервированная заправка для рассольника | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Бульон или вода | 187 | 187 | 18,7 | 18,7 |
| Выход супа |  | 240 |  | 24 |
| Говядина отварная |  | 22 |  | 2,2 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 240/22/5 (267) |  | 26,7 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 4,02 |
| Жиры (г): | 5,51 |
| Углеводы (г): | 19,38 |
| Эн. ценность (ккал) | 133 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина на кости 1 категории | 50 | 37 | 5,0 | 3,7 |
| Или говядина жилованная 1 категории | 41 | 37 | 4,1 | 3,7 |
| Или говядина тушеная (консервы) | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 7 | 0,88 | 0,7 |
| С 1 января | 9,3 | 7 | 0,93 | 0,7 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Вода | 250 | 250 | 25 | 25 |
| Варка супа | | | | |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 100 | 75 | 10,0 | 7,5 |
| С 1-ноября-31 декабря | 107 | 75 | 10,7 | 7,5 |
| С 1 января-28-29 февраля | 116 | 75 | 11,6 | 7,5 |
| С 1 марта | 125 | 75 | 12,5 | 7,5 |
| Крупа перловая | 5 | 5 | 0,85 | 0,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Огурцы соленые | 27 | 15 | 2,7 | 1,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Или консервированная заправка для рассольника | 53 | 50 | 5,3 | 5,0 |
| Бульон или вода | 187 | 187 | 18,7 | 18,7 |
| Выход супа |  | 240 |  | 24 |
| Говядина отварная |  | 22 |  | 2,2 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 240/22/5 (267) |  | 26,7 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 4,02 |
| Жиры (г): | 5,51 |
| Углеводы (г): | 19,38 |
| Эн. ценность (ккал) | 133 |

**Технология приготовления**

Говядину тушеную (консервы) можно использовать в виде исключения при отсутствии мяса для приготовления первых блюд. Банки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в суп за 10-15 минут до готовности супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

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

При приготовление рассольника из консервированной заправки: в кипящий бульон или воду кладу нашинкованный картофель и варят до полготовности (15-20 минут). Затем добавляют консервированную заправку для рассольника, доводят до кипения и варят еще 10-12 минут при слабом кипении. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плот­ной части.

*Цвет:* желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

*Вкус и запах:* острый, умеренно соленый, с умеренной кислот­ностью.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** рыба, тушеная с овощами

**Номер рецептуры:** 229

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью | | | | |
| Рыба-филе | 64 | 61 | 6,4 | 6,1 |
| Или горбуша потрошенная без головы | 78 | 61 | 7,8 | 6,1 |
| Или минтай потрошенный без головы | 94 | 61 | 9,4 | 6,1 |
| Вода или бульон | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 28 | 22 | 2,8 | 2,2 |
| С 1 января | 29 | 22 | 2,9 | 2,2 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Томатное пюре | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Лавровый лист | 0,01 | 0,01 | 0,001 | 0,001 |
| Раствор лимонной кислоты | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Масса тушеной рыбы |  | 50 |  | 5,0 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 10,87 |
| Жиры (г): | 11,34 |
| Углеводы (г): | 3,21 |
| Эн. ценность (ккал) | 150 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью | | | | |
| Рыба-филе | 76 | 73 | 7,6 | 7,3 |
| Или горбуша потрошенная без головы | 93 | 73 | 9,3 | 7,3 |
| Или минтай потрошенный без головы | 112 | 73 | 11,2 | 7,3 |
| Вода или бульон | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 33 | 26 | 3,3 | 2,6 |
| С 1 января | 35 | 26 | 3,5 | 2,6 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сахар | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Лавровый лист | 0,02 | 0,02 | 0,002 | 0,002 |
| Раствор лимонной кислоты | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса тушеной рыбы |  | 60 |  | 6,0 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 120 |  | 12,0 |
| Выход |  | 120 |  | 12,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 23,24 |
| Жиры (г): | 11,93 |
| Углеводы (г): | 105,91 |
| Эн. ценность (ккал) | 253,2 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у

трески, морского окуня.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно

соленый.

*Запах:* рыбный, с ароматом специй.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** пюре картофельное

**Номер рецептуры:** 312

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 204 | 154 | 20,4 | 15,4 |
| С 1-ноября-31 декабря | 220 | 154 | 22,0 | 15,4 |
| С 1 января-28-29 февраля | 238 | 154 | 23,8 | 15,4 |
| С 1 марта | 258 | 154 | 25,8 | 15,4 |
| Молоко | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Молоко кипяченое |  | 27 |  | 2,7 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,76 |
| Жиры (г): | 5,58 |
| Углеводы (г): | 17,42 |
| Эн. ценность (ккал) | 165 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 204 | 154 | 20,4 | 15,4 |
| С 1-ноября-31 декабря | 220 | 154 | 22,0 | 15,4 |
| С 1 января-28-29 февраля | 238 | 154 | 23,8 | 15,4 |
| С 1 марта | 258 | 154 | 25,8 | 15,4 |
| Молоко | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Молоко кипяченое |  | 27 |  | 2,7 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,76 |
| Жиры (г): | 5,58 |
| Углеводы (г): | 17,42 |
| Эн. ценность (ккал) | 165 |

**Технология приготовления**

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** сок

**Номер рецептуры:** 389

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Соки овощные, или фруктовые или ягодные | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 1 |
| Жиры (г): | 0,2 |
| Углеводы (г): | 20,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 75 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Соки овощные, или фруктовые или ягодные | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 1 |
| Жиры (г): | 0,2 |
| Углеводы (г): | 20,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 75 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сок, выпускаемый промышленность, разливают в стаканы порциями, 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 изделия (блюда) № 9**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** ккисломолочный продукт

**Номер рецептуры:** 386

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Кисломолочный продукт (бифидок, или снежок, или ряженка, или йогурт или др.) | 206 | 200 | 206 | 200 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 20ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: стакан с жидкостью.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: соответствует.

Запах: соответствует.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10**

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

**Номер рецептуры:**239

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 237 | 178 | 23,7 | 17,8 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 255 | 178 | 25,5 | 17,8 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 274 | 178 | 27,4 | 17,8 |
| С 1 марта | 297 | 178 | 29,7 | 17,8 |
| Масса картофеля вареного |  | 173 |  | 17,3 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,52 |
| Жиры (г): | 6,41 |
| Углеводы (г): | 27,43 |
| Эн. ценность (ккал) | 182 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 237 | 178 | 23,7 | 17,8 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 255 | 178 | 25,5 | 17,8 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 274 | 178 | 27,4 | 17,8 |
| С 1 марта | 297 | 178 | 29,7 | 17,8 |
| Масса картофеля вареного |  | 173 |  | 17,3 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,52 |
| Жиры (г): | 6,41 |
| Углеводы (г): | 27,43 |
| Эн. ценность (ккал) | 182 |

**Технология приготовления**

Очищенный картофель отваривают.

Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на мене горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма клубней картофеля сохранена, клубни политы сливочным маслом.

*Консистенция:* мягкая, рыхлая.

*Цвет:* от белого до желтоватого.

*Вкус и запах:* отварного картофеля в сочетании со сливочным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** тефтели из говядины с рисом

**Номер рецептуры:** 202

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 150 (3 шт.) |  | 15,0 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход |  | 130 |  | 13,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 15,31 |
| Жиры (г): | 17,34 |
| Углеводы (г): | 14,89 |
| Эн. ценность (ккал) | 276,25 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 150 (3 шт.) |  | 15,0 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход |  | 130 |  | 13,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 15,31 |
| Жиры (г): | 17,34 |
| Углеводы (г): | 14,89 |
| Эн. ценность (ккал) | 276,25 |

**Технология приготовления**

Полуфабрикаты промышленного производства запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250 º С 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма изделий сохранена.

*Цвет:* мяса - серый.

*Вкус:* мяса, умеренно соленый.

*Запах:* мяса.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №12**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** кофейный напиток с молоком

**Номер рецептуры:** 379

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Кофейный напиток | 5 | 5 | 5 | 5 | 0,2 | 0,2 |
| Молоко | 100 | 100 | 100 | 100 | 18,0 | 18,0 |
| Вода | 120 | 120 | 120 | 120 | 3,0 | 3,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 20 | 20 | 1,5 | 1,5 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 3,58 | 2,68 | 28,34 | 151,80 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 3,58 | 2,68 | 28,34 | 151,80 |

**Технология приготовления кофейного**

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи 75º С.

**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 изделия (блюда) № 13**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** овощи натуральные соленые (или свежие)

**Номер рецептуры:** 70,71

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры соленые | 127 | 70 | 12,7 | 7,0 |
| Или огурцы соленые | 127 | 70 | 12,7 | 7,0 |
| Или помидоры свежие | 71 | 70 | 7,1 | 7,0 |
| Или огурцы свежие | 71 | 70 | 7,1 | 7,0 |
| Выход |  | 70 |  | 7,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,64 |
| Жиры (г): | 0,08 |
| Углеводы (г): | 1,28 |
| Эн. ценность (ккал) | 10,4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры соленые | 182 | 100 | 18,2 | 10,0 |
| Или огурцы соленые | 182 | 100 | 18,2 | 10,0 |
| Или помидоры свежие | 102 | 100 | 10,2 | 10,0 |
| Или огурцы свежие | 102 | 100 | 10,2 | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,8 |
| Жиры (г): | 0,1 |
| Углеводы (г): | 1,6 |
| Эн. ценность (ккал) | 13 |

**Технология приготовления**

Соленые огурцы или помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Свежие огурцы и помидоры, промывают небольшими партиям. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском У свежих помидоров вырезают место прикрепления. Нарезают или используют в целом виде.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* огурцов *-* упругая, хрустящая; помидоров – мягкая.

*Цвет:* огурцов *–* зеленый, помидоров - красный.

*Вкус:* соленых или свежих огурцов или помидоров.

*Запах:* соленых или свежих огурцов или помидоров, приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №14**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** борщ с мясом и со сметаной

**Номер рецептуры:** 82

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина на кости 1 категории | 50 | 37 | 5,0 | 3,7 |
| Или говядина жилованная 1 категории | 41 | 37 | 4,1 | 3,7 |
| Или говядина тушеная (консервы) | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 7 | 0,88 | 0,7 |
| С 1 января | 9,3 | 7 | 0,93 | 0,7 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Вода | 250 | 250 | 25 | 25 |
| Варка супа | | | | |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 49 | 39 | 4,9 | 3,9 |
| С 1 января | 52 | 39 | 5,2 | 3,9 |
| Капуста свежая | 24 | 19 | 2,4 | 1,9 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 24 | 19 | 2,4 | 1,9 |
| С 1-ноября-31 декабря | 27 | 19 | 2,7 | 1,9 |
| С 1 января-28-29 февраля | 29 | 19 | 2,9 | 1,9 |
| С 1 марта | 32 | 19 | 3,2 | 1,9 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| С 1 января | 16 | 12 | 1,6 | 1,2 |
| Лук репчатый | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахар | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Или борщевая консервированная заправка | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 |
| Бульон или вода | 192 | 192 | 19,2 | 19,2 |
| Выход супа |  | 240 |  | 24 |
| Говядина отварная |  | 22 |  | 2,2 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 240/22/5 (267) |  | 26,7 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,15 |
| Жиры (г): | 6,82 |
| Углеводы (г): | 9,33 |
| Эн. ценность (ккал) | 132 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина на кости 1 категории | 50 | 37 | 5,0 | 3,7 |
| Или говядина жилованная 1 категории | 41 | 37 | 4,1 | 3,7 |
| Или говядина тушеная (консервы) | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 7 | 0,88 | 0,7 |
| С 1 января | 9,3 | 7 | 0,93 | 0,7 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Вода | 250 | 250 | 25 | 25 |
| Варка супа | | | | |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 49 | 39 | 4,9 | 3,9 |
| С 1 января | 52 | 39 | 5,2 | 3,9 |
| Капуста свежая | 24 | 19 | 2,4 | 1,9 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 24 | 19 | 2,4 | 1,9 |
| С 1-ноября-31 декабря | 27 | 19 | 2,7 | 1,9 |
| С 1 января-28-29 февраля | 29 | 19 | 2,9 | 1,9 |
| С 1 марта | 32 | 19 | 3,2 | 1,9 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| С 1 января | 16 | 12 | 1,6 | 1,2 |
| Лук репчатый | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахар | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Или борщевая консервированная заправка | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 |
| Бульон или вода | 192 | 192 | 19,2 | 19,2 |
| Выход супа |  | 240 |  | 24 |
| Говядина отварная |  | 22 |  | 2,2 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 240/22/5 (267) |  | 26,7 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,15 |
| Жиры (г): | 6,82 |
| Углеводы (г): | 9,33 |
| Эн. ценность (ккал) | 132 |

**Технология приготовления**

Говядину тушеную (консервы) можно использовать в виде исключения при отсутствии мяса для приготовления первых блюд. Банки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в суп за 10-15 минут до готовности супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

При приготовлении борща с консервированной заправкой: в кипящий бульон или воду кладу нашинкованный картофель и варят до полготовности (15-20 минут). Затем добавляют борщевую заправку, доводят до кипения и варят еще 10-12 минут при слабом кипении. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

*Вкус:* кисло – сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** котлеты или биточки из птицы

**Номер рецептуры:** 294

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката панированного |  | 100\*2 |  | 20,0 |
| Масло растительное | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Выход |  | 75\*2 |  | 75\*2 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 25,38 |
| Жиры (г): | 23,06 |
| Углеводы (г): | 22,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 424,5 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката панированного |  | 100\*2 |  | 20,0 |
| Масло растительное | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Выход |  | 75\*2 |  | 75\*2 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 25,38 |
| Жиры (г): | 23,06 |
| Углеводы (г): | 22,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 424,5 |

**Технология приготовления**

Полуфабрикаты промышленного производства запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250 º С 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* котлеты – овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* корочки - коричневый, на разрезе- серый.

*Вкус:* жареной птицы, умеренно соленый.

*Запах:* жареной птицы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** соус красный основной

**Номер рецептуры:** 528

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1996 г., под ред. В. Т. Лапшиной

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Бульон или вода |  | 50 |  | 5,0 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 0,53 | 0,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 0,12 | 0,1 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход |  | 50 |  | 5,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,73 |
| Жиры (г): | 4,23 |
| Углеводы (г): | 4,7 |
| Эн. ценность (ккал) | 54 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Бульон или вода |  | 50 |  | 5,0 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 0,53 | 0,4 |
| Лук репчатый | 1,2 | 1 | 0,12 | 0,1 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход |  | 50 |  | 5,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,73 |
| Жиры (г): | 4,23 |
| Углеводы (г): | 4,7 |
| Эн. ценность (ккал) | 54 |

**Технология приготовления**

Нарезанные лук, морковь, петрушку пассеруют с жиром, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10-15 мин.

Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150-160°С, периодически помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80° С мучную пассеровку разводят теплым бульо­ном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричне­вый бульон, затем добавляют пасерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45-60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разва­рившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* светло-кремовый.

*Вкус:* умеренно соленый, овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** макаронные изделия отварные с овощами

**Номер рецептуры:** 228

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 105 |  | 10,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 40 | 32 | 4,0 | 3,2 |
| С 1 января | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 |
| Лук репчатый | 21 | 18 | 2,1 | 1,8 |
| Томат-пюре | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло сливочное для пассерования | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса пассерованных овощей |  | 45 |  | 4,5 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 4,99 |
| Жиры (г): | 6,14 |
| Углеводы (г): | 27,73 |
| Эн. ценность (ккал) | 178 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия | 53 | 53 | 5,3 | 5,3 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 150 |  | 15,0 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 58 | 46 | 5,8 | 4,6 |
| С 1 января | 61 | 46 | 6,1 | 4,6 |
| Лук репчатый | 31 | 26 | 3,1 | 2,6 |
| Томат-пюре | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Масло сливочное для пассерования | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса пассерованных овощей |  | 65 |  | 6,5 |
| Выход |  | 215 |  | 21,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 7,09 |
| Жиры (г): | 7,78 |
| Углеводы (г): | 39,57 |
| Эн. ценность (ккал) | 247 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. Морковь шинкуют соломкой, лук репчатый шинкуют или нарезают полукольцами, затем ошпаривают. Овощи пассеруют на сливочном масле, затем добавляют томат-пюре и пассеруют еще 7-10 минут.

Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 23-4 см, заправляют растопленным и доеденным до кипения сливочным маслом, добавляют пассерованнеы овощи с томатным пюре, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу при температуре 40-160ºС 5 минут

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. На тарелочку уложены вместе с овощами

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* овощей – оранжевый, на рарезе - белый.

*Вкус:* свойственный отварным макаронным изделиям с овощами, умеренно соленый.

*Запах:* отварных макаронных изделий в сочетании с овощами.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** компот из сухофруктов

**Номер рецептуры:** 283

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сухофрукты | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 190 | 190 | 19,0 | 19,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,51 |
| Жиры (г): | 0 |
| Углеводы (г): | 25,23 |
| Эн. ценность (ккал) | 106 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сухофрукты | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сахар-песок | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 190 | 190 | 19,0 | 19,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,66 |
| Жиры (г): | 0 |
| Углеводы (г): | 28,35 |
| Эн. ценность (ккал) | 117 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 20º С.

**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.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** молоко кипяченое

**Номер рецептуры:** 385

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Молоко | 211 | 211 | 211 | 211 | 19 | 19 |
| Масса молока кипяченого |  | 200 |  | 200 | 14 | 14 |
| Выход |  | 200 |  | 200 | 131 | 131 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,6 | 6,4 | 9,4 | 116 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** омлет натуральный

**Номер рецептуры:** 210

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яйца | 2 шт. | 80 | 2 шт. | 80 |
| Молоко | 54 | 54 | 54 | 54 |
| Масса омлетной смеси |  | 130 |  | 130 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масса готового омлета |  | 127 |  | 127 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Выход |  | 130 |  | 130 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 10,97 | 15,34 | 3,07 | 192,4 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 10,97 | 15,34 | 3,07 | 192,4 |

**Технология приготовления**

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200º С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** чай с сахаром и лимоном

**Номер рецептуры:** 376

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Лимон свежий | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход |  | 200/15/7 |  |  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,06 |
| Жиры (г): | 0,01 |
| Углеводы (г): | 15,18 |
| Эн. ценность (ккал) | 59 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 54 | 54 | 5,4 | 5,4 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Лимон свежий | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход |  | 200/15/7 |  |  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,06 |
| Жиры (г): | 0,01 |
| Углеводы (г): | 15,18 |
| Эн. ценность (ккал) | 59 |

**Технология приготовления**

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

*Консистенция:* однородная, сочная.

*Цвет:* золотисто-желтоватый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом лимона.

*Запах:* свойственный чаю и лимона.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** икра кабачковая (промышленного производства)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Икра кабачковая | 63 | 60 | 6,3 | 6,0 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,72 |
| Жиры (г): | 2,82 |
| Углеводы (г): | 4,62 |
| Эн. ценность (ккал) | 46,8 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Икра кабачковая | 105 | 100 | 10,5 | 10 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 1,2 |
| Жиры (г): | 4,7 |
| Углеводы (г): | 7,7 |
| Эн. ценность (ккал) | 78 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* оранжевый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп – уха (с рыбной консервой)

**Номер рецептуры:** 97

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона | | | | |
| Рыбная консерва | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 |
| Крупа рисовая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Бульон или вода | 163 | 163 | 16,3 | 16,3 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 80 | 60 | 8,0 | 6,0 |
| С 1-ноября-31 декабря | 86 | 60 | 8,6 | 6,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 92 | 60 | 9,2 | 6,0 |
| С 1 марта | 100 | 60 | 10,0 | 6,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход |  | 250 |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 7,52 |
| Жиры (г): | 3,77 |
| Углеводы (г): | 36,05 |
| Эн. ценность (ккал) | 135 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона | | | | |
| Рыбная консерва | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 |
| Крупа рисовая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Бульон или вода | 163 | 163 | 16,3 | 16,3 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 80 | 60 | 8,0 | 6,0 |
| С 1-ноября-31 декабря | 86 | 60 | 8,6 | 6,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 92 | 60 | 9,2 | 6,0 |
| С 1 марта | 100 | 60 | 10,0 | 6,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход |  | 250 |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 7,52 |
| Жиры (г): | 3,77 |
| Углеводы (г): | 36,05 |
| Эн. ценность (ккал) | 135 |

**Технология приготовления**

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

*Консистенция:* овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* рыбы и овощей.

*Запах:* рыбы и овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** котлеты, биточки, шницели

**Номер рецептуры:** 268

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 100\*2 |  | 20,0 |
| Масло растительное | 14 | 14 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 80\*2 |  | 8,0\*2 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 24,18 |
| Жиры (г): | 20,58 |
| Углеводы (г): | 24,85 |
| Эн. ценность (ккал) | 380,8 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 100\*2 |  | 20,0 |
| Масло растительное | 14 | 14 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 80\*2 |  | 8,0\*2 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 24,18 |
| Жиры (г): | 20,58 |
| Углеводы (г): | 24,85 |
| Эн. ценность (ккал) | 380,8 |

**Технология приготовления**

Полуфабрикаты промышленного производства запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250 º С 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* соответствующая форма.

*Консистенция:* пышная, сочная, однородная.

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

*Вкус и запах:* жареного мяса, умеренно соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** каша гречневая рассыпчатая

**Номер рецептуры:** 302

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа гречневая | 69 | 69 | 6,9 | 69 |
| Масса каши |  | 145 |  | 14,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход с маслом |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 7,43 |
| Жиры (г): | 6,11 |
| Углеводы (г): | 36,55 |
| Эн. ценность (ккал) | 233,33 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа гречневая | 82 | 82 | 8,2 | 8,2 |
| Масса каши |  | 174 |  | 17,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход с маслом |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 8,92 |
| Жиры (г): | 7,33 |
| Углеводы (г): | 43,86 |
| Эн. ценность (ккал) | 280 |

**Технология приготовления**

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жид­кость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загусте­ния, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание пре­кращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохра­няют форму и упругость. Зерна крупы разделяют­ся. Каша полита маслом.

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет*: свойственный данному виду крупы.

*Вкус:* свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26**

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

**Номер рецептуры:** 224

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 54 | 54 | 5,4 | 5,4 |
| Вода | 324 | 324 | 32,4 | 32,4 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,69 |
| Жиры (г): | 5,48 |
| Углеводы (г): | 30,04 |
| Эн. ценность (ккал) | 209 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 |
| Вода | 390 | 390 | 39,0 | 39,0 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 4,43 |
| Жиры (г): | 6,31 |
| Углеводы (г): | 36,15 |
| Эн. ценность (ккал) | 249 |

**Технология приготовления**

Рис варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки готовый отварной рис при отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная.

*Цвет:* от белого до кремового.

*Вкус:* отварного риса.

*Запах:* отварного риса.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)** № 27

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** компот из свежих плодов (яблок)

**Номер рецептуры:** 507

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яблоки свежие | 45,4 | 40 | 45,4 | 40 |
| Сахар | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Вода | 172 | 172 | 172 | 172 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,16 | 0,16 | 18,89 | 79,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,16 | 0,16 | 18,89 | 79,00 |

**Технология приготовления**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 минут.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок.

Запах: яблок.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** каша жидкая молочная рисовая

**Номер рецептуры:** 182

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Вода | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса каши |  | 193 |  | 19,3 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход с маслом |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,27 |
| Жиры (г): | 10,87 |
| Углеводы (г): | 33,83 |
| Эн. ценность (ккал) | 258 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Вода | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса каши |  | 193 |  | 19,3 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход с маслом |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,27 |
| Жиры (г): | 10,87 |
| Углеводы (г): | 33,83 |
| Эн. ценность (ккал) | 258 |

**Технология приготовления**

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна - мягкие.

*Цвет:* свойственный виду каши.

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

*Запах:* свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29**

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

**Номер рецептуры:** 376

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 50 | 50 | 5,0 | 5,0 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход с сахаром |  | 200/15 |  |  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0 |
| Жиры (г): | 0 |
| Углеводы (г): | 14,97 |
| Эн. ценность (ккал) | 57 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 54 | 54 | 5,4 | 5,4 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход с сахаром |  | 200/15 |  |  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0 |
| Жиры (г): | 0 |
| Углеводы (г): | 14,97 |
| Эн. ценность (ккал) | 57 |

**Технология приготовления**

В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30**

**Наименование кулинарного изделия (блюда**): батон с маслом

**Номер рецептуры:** 1

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Батон | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Выход |  | 35/4 |  |  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 2,69 |
| Жиры (г): | 3,14 |
| Углеводы (г): | 17,27 |
| Эн. ценность (ккал) | 108 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Батон | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Выход |  | 40/5 |  |  |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,08 |
| Жиры (г): | 3,89 |
| Углеводы (г): | 19,74 |
| Эн. ценность (ккал) | 126 |

**Технология приготовления**

Батон сверху намазывают маслом.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики батона, намазанные маслом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* батона, масла.

*Вкус:* батона, масла.

*Запах:* масла в сочетании со свежим батоном.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** 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 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйца (в шт.) | 1 шт. | 40 | 100 шт. | 4 |
| Выход |  | 1 шт. |  | 100 шт. |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 5,1 |
| Жиры (г): | 4,6 |
| Углеводы (г): | 0,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 63 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйца (в шт.) | 1 шт. | 40 | 100 шт. | 4 |
| Выход |  | 1 шт. |  | 100 шт. |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 5,1 |
| Жиры (г): | 4,6 |
| Углеводы (г): | 0,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 63 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

*Консистенция:* умеренно плотная.

*Цвет:* белок - белый, желток - желтый.

*Вкус:* свежего вареного яйца, приятный.

*Запах:* слабовыраженный сероводорода.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** кукуруза консервированная отварная

**Номер рецептуры:** 133

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кукуруза консервированная | 100 | 1010 | 10,0 | 10,0 |
| Масса отварной кукурузы (без жидкой части) |  | 60 |  | 60,0 |
| Выход |  | 60 |  | 60,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 1,32 |
| Жиры (г): | 0,24 |
| Углеводы (г): | 6,72 |
| Эн. ценность (ккал) | 34,80 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кукуруза консервированная | 168 | 168 | 16,8 | 16,8 |
| Масса отварной кукурузы (без жидкой части) |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 2,2 |
| Жиры (г): | 0,4 |
| Углеводы (г): | 11,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 58 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кукурузу консервированную кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут. Охлаждают, отвар сливают и порционируют.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* отварной кукурузы.

*Запах:* кукурузы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп картофельный с мясными фрикадельками

**Номер рецептуры:** 104,105

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 122 | 92 | 12,2 | 9,2 |
| С 1-ноября-31 декабря | 132 | 92 | 13,2 | 9,2 |
| С 1 января-28-29 февраля | 142 | 92 | 14,2 | 9,2 |
| С 1 марта | 154 | 92 | 15,4 | 9,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| С 1 января | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Бульон или вода | 161 | 161 | 16,1 | 16,1 |
| Выход |  | 230 |  | 23 |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 40 |  | 4 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 20 |  | 2 |
| Выход с мясными фрикадельками |  | 250 |  | 25 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,15 |
| Жиры (г): | 5,96 |
| Углеводы (г): | 14,09 |
| Эн. ценность (ккал) | 153 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 122 | 92 | 12,2 | 9,2 |
| С 1-ноября-31 декабря | 132 | 92 | 13,2 | 9,2 |
| С 1 января-28-29 февраля | 142 | 92 | 14,2 | 9,2 |
| С 1 марта | 154 | 92 | 15,4 | 9,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| С 1 января | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Бульон или вода | 161 | 161 | 16,1 | 16,1 |
| Выход |  | 230 |  | 23 |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 40 |  | 4 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 20 |  | 2 |
| Выход с мясными фрикадельками |  | 250 |  | 25 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,15 |
| Жиры (г): | 5,96 |
| Углеводы (г): | 14,09 |
| Эн. ценность (ккал) | 153 |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный куби­ками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве буль­она или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без то­матного пюре.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плот­ной части.

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

*Вкус:* умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

*Запах:* мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34**

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

**Номер рецептуры:** 105

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 40 |  | 4 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 20 |  | 2 |

**Технология приготовления**

Фрикадельки промышленного производства припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* изделия в форме шариков одинакового размера. *Консистенция:* мягкая, нежная.

*Цвет:* фрикаделек – серый.

*Вкус:* свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

*Запах:* соответствующий изделию из котлетной массы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** котлеты или биточки рыбные

**Номер рецептуры:** 234

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 100\*2 |  | 20,0 |
| Масло растительное | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Выход |  | 85\*2 |  | 85\*2 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 23,73 |
| Жиры (г): | 11,31 |
| Углеводы (г): | 96,61 |
| Эн. ценность (ккал) | 278,8 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 100\*2 |  | 20,0 |
| Масло растительное | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Выход |  | 85\*2 |  | 85\*2 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 23,73 |
| Жиры (г): | 11,31 |
| Углеводы (г): | 96,61 |
| Эн. ценность (ккал) | 278,8 |

**Технология приготовления**

Полуфабрикаты промышленного производства запекают в жарочном шкафу до готовности при температуре 250 º С 20-25 минут.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы.

*Консистенция:* сочная, рыхлая, однородная.

*Цвет:* корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

*Вкус:* жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

*Запах:* приятный, рыбы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** соус сметанный с луком

**Номер рецептуры:** 330, 332

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода или отвар | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 50 |  | 5,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,7 |
| Жиры (г): | 2,19 |
| Углеводы (г): | 3,15 |
| Эн. ценность (ккал) | 33 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода или отвар | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 50 |  | 5,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,7 |
| Жиры (г): | 2,19 |
| Углеводы (г): | 3,15 |
| Эн. ценность (ккал) | 33 |

**Технология приготовления**

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70º С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного с луком: лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый соус сметанный и доводят до готовности.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса с луком.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* светло-кремовый.

*Вкус:* умеренно соленый, свежей сметаны и пассерованного лука.

*Запах:* свежей сметаны и пассерованного лука.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** рагу овощное

**Номер рецептуры:** 143

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 77 | 58 | 7,7 | 5,8 |
| С 1-ноября-31 декабря | 83 | 58 | 8,3 | 5,8 |
| С 1 января-28-29 февраля | 89 | 58 | 8,9 | 5,8 |
| С 1 марта | 97 | 58 | 9,7 | 5,8 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 36 | 29 | 3,6 | 2,9 |
| С 1 января | 39 | 29 | 3,9 | 2,9 |
| Лук репчатый | 19 | 16 | 1,9 | 1,6 |
| Капуста свежая белокочанная | 95 | 76 | 9,5 | 7,6 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода |  | 45 |  | 4,5 |
| Лавровый лист | 0,0144 | 0,0144 | 0,00144 | 0,00144 |
| Масса рагу |  | 180 |  | 18,0 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,0 |
| Жиры (г): | 4,92 |
| Углеводы (г): | 15,12 |
| Эн. ценность (ккал) | 119 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 77 | 58 | 7,7 | 5,8 |
| С 1-ноября-31 декабря | 83 | 58 | 8,3 | 5,8 |
| С 1 января-28-29 февраля | 89 | 58 | 8,9 | 5,8 |
| С 1 марта | 97 | 58 | 9,7 | 5,8 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 36 | 29 | 3,6 | 2,9 |
| С 1 января | 39 | 29 | 3,9 | 2,9 |
| Лук репчатый | 19 | 16 | 1,9 | 1,6 |
| Капуста свежая белокочанная | 95 | 76 | 9,5 | 7,6 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода |  | 45 |  | 4,5 |
| Лавровый лист | 0,0144 | 0,0144 | 0,00144 | 0,00144 |
| Масса рагу |  | 180 |  | 18,0 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 3,0 |
| Жиры (г): | 4,92 |
| Углеводы (г): | 15,12 |
| Эн. ценность (ккал) | 119 |

**Технология приготовления**

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют и тушат 10- 15 минут. После этого добавляют белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

*Консистенция:* сочная, мягкая, плотная.

*Цвет:* светло *-* оран­жевый.

*Вкус:* умеренно соленый, овощей.

*Запах:* овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** капуста тушеная с куриным филе

**Номер рецептуры:**423, 404

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Филе куриное охлажденное | 70 | 68 | 70 | 68 |
| Масса отварного куриного филе |  | 50 |  | 50 |
| Капуста свежая | 199 | 159 | 199 | 159 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Или томатная паста | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 | 11 | 9 |
| С 1 января | 12 | 9 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 11 | 9 |
| Мука пшеничная | 1,7 | 1,7 | 1,7 | 1,7 |
| Сахар | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Выход капусты тушеной |  | 150 |  | 150 |
| Выход капусты тушеной мясом говядины |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 11,89 | 10,69 | 11,96 | 204 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 11,89 | 10,69 | 11,96 | 204 |

**Технология приготовления**

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), добавляют растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, томатно пюре (пасту) и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Филе куриное отваривают. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту тушеную отпускают с куриным филе.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом птицы.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и мяса птицы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39**

**Наименование кулинарного изделия (блюда**): птица отварная или тушенная

**Номер рецептуры:** 288

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 166 | 144 | 166 | 144 |
| Или филе куриное охлажденное | 140 | 136 | 140 | 136 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 5 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 2,5 | 2 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 2,7 | 2 |
| Выход |  | 100 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 21,10 | 13,60 | 0,00 | 211,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 21,10 | 13,60 | 0,00 | 211,00 |

**Технология приготовления**

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, морковь, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порцию.

Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив.

Также птицу можно тушить. Порционные кусочки цыплят кладут в посуду, добавляют горячую воду и тушат до готовности, за 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные морковь и лук репчатый.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый, отварной или тушеной птицы.

Запах: отварной или тушеной птицы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40**

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

**Номер рецептуры:**269, 270

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Какао | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Молоко | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Вода | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 |
| Сахар | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 5,56 |
| Жиры (г): | 5,55 |
| Углеводы (г): | 22,53 |
| Эн. ценность (ккал) | 164 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Какао | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Молоко | 130 | 130 | 13,0 | 13,0 |
| Вода | 80 | 80 | 8,0 | 8,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 4,98 |
| Жиры (г): | 4,91 |
| Углеводы (г): | 26,58 |
| Эн. ценность (ккал) | 172 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока.

*Запах:* свойственный какао.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** сельдь с луком репчатым и зеленым горошком

**Номер рецептуры:** 76

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сельдь соленая | 52 | 25 | 5,2 | 2,5 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Зеленый горошек | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части) |  | 20 |  | 2,0 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | ,98 |
| Жиры (г): | 10,17 |
| Углеводы (г): | 1,96 |
| Эн. ценность (ккал) | 119 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сельдь соленая | 179 | 86 | 17,9 | 8,6 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Зеленый горошек | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части) |  | 25 |  | 2,5 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход |  | 130 |  | 13,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 15,53 |
| Жиры (г): | 17,37 |
| Углеводы (г): | 2,44 |
| Эн. ценность (ккал) | 229 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, добавляют предварительно бланшированный репчатый лук, кипяченный в собственном соку зеленый горошек (зеленый горошек кипятят с момента закипания в течении 5 минут) и заправляют растительным маслом.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствующих продуктов.

*Вкус и запах:* сельди соленой в сочетании с зеленым горошком и луком репчатым.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** щи с мясом и со сметаной

**Номер рецептуры:** 88

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина на кости 1 категории | 50 | 37 | 5,0 | 3,7 |
| Или говядина жилованная 1 категории | 41 | 37 | 4,1 | 3,7 |
| Или говядина тушеная (консервы) | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 7 | 0,88 | 0,7 |
| С 1 января | 9,3 | 7 | 0,93 | 0,7 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Вода | 250 | 250 | 25 | 25 |
| Варка супа | | | | |
| Капуста белокочанная свежая | 63 | 50 | 6,3 | 5,0 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 40 | 30 | 4,0 | 3,0 |
| С 1-ноября-31 декабря | 43 | 30 | 4,3 | 3,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 46 | 30 | 4,6 | 3,0 |
| С 1 марта | 50 | 30 | 5,0 | 3,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 1,6 | 1,3 |
| С 1 января | 17 | 13 | 1,7 | 1,3 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Или заправка консервированная для щей | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 |
| Бульон или вода | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход супа |  | 240 |  | 24,0 |
| Говядина отварная |  | 122 |  | 2,2 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 240/22/5 (267) |  | 26,7 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,36 |
| Жиры (г): | 9,72 |
| Углеводы (г): | 8,33 |
| Эн. ценность (ккал) | 151 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Варка бульона | | | | |
| Говядина на кости 1 категории | 50 | 37 | 5,0 | 3,7 |
| Или говядина жилованная 1 категории | 41 | 37 | 4,1 | 3,7 |
| Или говядина тушеная (консервы) | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 7 | 0,88 | 0,7 |
| С 1 января | 9,3 | 7 | 0,93 | 0,7 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Вода | 250 | 250 | 25 | 25 |
| Варка супа | | | | |
| Капуста белокочанная свежая | 63 | 50 | 6,3 | 5,0 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 40 | 30 | 4,0 | 3,0 |
| С 1-ноября-31 декабря | 43 | 30 | 4,3 | 3,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 46 | 30 | 4,6 | 3,0 |
| С 1 марта | 50 | 30 | 5,0 | 3,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 1,6 | 1,3 |
| С 1 января | 17 | 13 | 1,7 | 1,3 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Или заправка консервированная для щей | 40 | 38 | 4,0 | 3,8 |
| Бульон или вода | 200 | 200 | 20 | 20 |
| Выход супа |  | 240 |  | 24,0 |
| Говядина отварная |  | 122 |  | 2,2 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа с мясом и со сметаной |  | 240/22/5 (267) |  | 26,7 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 4,55 |
| Жиры (г): | 8,54 |
| Углеводы (г): | 8,33 |
| Эн. ценность (ккал) | 133 |

**Технология приготовления**

Говядину тушеную (консервы) можно использовать в виде исключения при отсутствии мяса для приготовления первых блюд. Банки с консервами обмывают, вытирают, вскрывают, содержимое выкладывают в суп за 10-15 минут до готовности супа.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до ки­пения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, затем сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней ка­пусты, ее закладывают после картофеля.

При приготовление щей из консервированной заправки: в кипящий бульон или воду кладу нашинкованный картофель и варят до полготовности (15-20 минут). Затем добавляют консервированную заправку для щей, доводят до кипения и варят еще 10-12 минут при слабом кипении. За 5-10 мин до окончания варки добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашка­ми, морковь, лук, картофель - дольками.

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

*Цвет:* желтый, жира на поверхности - оранжевый; ово­щей - натуральный.

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** капуста тушеная

**Номер рецептуры:** 139

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста свежая | 214 | 171 | 21,4 | 17,1 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 0,53 | 0,4 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 |
| Лавровый лист | 0,012 | 0,012 | 0,0012 | 0,0012 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Сахар | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 8,13 |
| Жиры (г): | 10,31 |
| Углеводы (г): | 13,0 |
| Эн. ценность (ккал) | 185 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста свежая | 256 | 205 | 25,6 | 20,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| С 1 января | 7 | 5 | 0,7 | 0,5 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Лавровый лист | 0,0144 | 0,0144 | 0,00144 | 0,00144 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 9,76 |
| Жиры (г): | 12,38 |
| Углеводы (г): | 15,6 |
| Эн. ценность (ккал) | 222 |

**Технология приготовления**

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и ту­шат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добав­ляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в те­чение 3-5 мин. При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп молочный с крупой

**Номер рецептуры:** 121

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Молоко | 190 | 190 | 19,0 | 19,0 |
| Вода | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Крупа рисовая | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Или манная, кукурузная, хлопья «Геркулес» | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Крупа ячневая, гречневая, перловая, пшено | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масло сливочное | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,17 |
| Жиры (г): | 7,52 |
| Углеводы (г): | 19,51 |
| Эн. ценность (ккал) | 170 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Молоко | 190 | 190 | 19,0 | 19,0 |
| Вода | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Крупа рисовая | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Или манная, кукурузная, хлопья «Геркулес» | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Крупа ячневая, гречневая, перловая, пшено | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масло сливочное | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 6,17 |
| Жиры (г): | 7,52 |
| Углеводы (г): | 19,51 |
| Эн. ценность (ккал) | 170 |

**Технология приготовления**

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья «Герклес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности, затем сливают воду и закладывают крупу в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности.

При отпуске суп заправляют масло сливочное растопленное и доведенное до кипения.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа крупа разваренная, на поверхности масло сливочное.

*Консистенция:* с меру вязкая, крупа мягкая, набухшая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла.

*Запах:* кипяченого молока; выражен аромат свежего молока.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** фасоль консервированная отварная

**Номер рецептуры:** 132

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Фасоль консервированная | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Масса фасоли консервированной (без жидкой части) |  | 60 |  | 6,0 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 2,1 |
| Жиры (г): | 0,12 |
| Углеводы (г): | 4,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 34,80 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Фасоль консервированная | 168 | 168 | 16,8 | 16,8 |
| Масса фасоли консервированной (без жидкой части) |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 4 |
| Жиры (г): | 0,2 |
| Углеводы (г): | 7,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 58 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Фасоль консервированную кипятят в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут. Охлаждают, отвар сливают и порционируют.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* белый - белой фасоли, красный - красной фасоли.

*Вкус:* отварной фасоли.

*Запах:* фасоли.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** консервы овощные закусочные порциями (морская капуста)

**Номер рецептуры:** 101

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общ. ред. В.Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морская капуста | 64 | 60 | 6,4 | 6,0 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,54 |
| Жиры (г): | 0,12 |
| Углеводы (г): | 1,80 |
| Эн. ценность (ккал) | 14,94 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морская капуста | 106 | 100 | 10,6 | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,9 |
| Жиры (г): | 0,2 |
| Углеводы (г): | 3 |
| Эн. ценность (ккал) | 24,9 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морскую капусту (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый.

*Вкус:* солоноватый, морской капусты.

*Запах:* морской капусты.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** плов из отварной птицы

**Номер рецептуры:** 211

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куриное филе | 42 | 41 | 4,2 | 4,1 |
| Масса отварного куриного филе |  | 30 |  | 3,0 |
| Масло растительное | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 1,4 | 1,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 14 | 11 | 1,4 | 1,1 |
| С 1 января | 15 | 11 | 1,5 | 1,1 |
| Крупа рисовая | 53 | 53 | 5,3 | 5,3 |
| Бульон для риса | 111 | 111 | 11,1 | 11,1 |
| Масса готового риса с овощами |  | 150 |  | 15,0 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 9,94 |
| Жиры (г): | 16,46 |
| Углеводы (г): | 36,04 |
| Эн. ценность (ккал) | 331 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куриное филе | 84 | 82 | 8,4 | 8,2 |
| Масса отварного куриного филе Масса отварной мякоти птицы |  | 60 |  | 6,0 |
| Масло растительное | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Лук репчатый | 17 | 14 | 1,7 | 1,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 1,6 | 1,3 |
| С 1 января | 17 | 13 | 1,7 | 1,3 |
| Крупа рисовая | 60 | 60 | 6,0 | 6,0 |
| Бульон для риса | 126 | 126 | 12,6 | 12,6 |
| Масса готового риса с овощами |  | 170 |  | 17,0 |
| Выход |  | 230 |  | 23,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 16,54 |
| Жиры (г): | 22,56 |
| Углеводы (г): | 40,88 |
| Эн. ценность (ккал) | 432 |

**Технология приготовления**

Куриное филе отваривают целиком, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульоне.

Морковь нарезают кубиками, припускают с маслом, добавляют бланшированный репчатый лук, бульон по рецептуре, соль и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой и плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане).

При отпуске плов укладывают на тарелочку горкой, так чтобы сверху было куриное филе.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* плов уложен горкой вместе с куриным филе.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* натуральный, соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

*Вкус:* отварной птицы, риса и овощей, солоноватый.

*Запах:* отварной птицы, риса и овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** консервы овощные закусочные порциями (томаты в собственном соку)

**Номер рецептуры:** 101

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделия для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общ. ред. В.Т. Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Томаты в собственном соку | 64 | 60 | 6,4 | 6,0 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,47 |
| Жиры (г): | 0,08 |
| Углеводы (г): | 2,40 |
| Эн. ценность (ккал) | 10,2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Томаты в собственном соку | 106 | 100 | 10,6 | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 0,78 |
| Жиры (г): | 0,13 |
| Углеводы (г): | 4 |
| Эн. ценность (ккал) | 17 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Томаты в собственном соку (промышленного производства) порционирую непосредственно пред раздачей

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* красный.

*Вкус:* солоноватый, томатов в собственном соку.

*Запах:* томатов в собственном соку.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** рыба, тушенная в сметанном соусе

**Номер рецептуры:** 171,263

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: | | | | |
| Рыба-филе | 64 | 61 | 6,4 | 6,1 |
| Или горбуша потрошенная без головы | 78 | 61 | 7,8 | 6,1 |
| Или минтай потрошенный без головы | 94 | 61 | 9,4 | 6,1 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 21 | 17 | 2,1 | 1,7 |
| С 1 января | 23 | 17 | 2,3 | 1,7 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соус сметанный |  | 29 |  | 2,9 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масса соуса |  | 15 |  | 1,5 |
| Сметана | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Масса тушеной рыбы |  | 50 |  | 5,0 |
| Масса готовой рыбы с овощами и соусом |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 16,04 |
| Жиры (г): | 8,65 |
| Углеводы (г): | 49,47 |
| Эн. ценность (ккал) | 161 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: | | | | |
| Рыба-филе | 76 | 73 | 7,6 | 7,3 |
| Или горбуша потрошенная без головы | 93 | 73 | 9,3 | 7,3 |
| Или минтай потрошенный без головы | 112 | 73 | 11,2 | 7,3 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 1,4 | 1,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 25 | 20 | 2,5 | 2,0 |
| С 1 января | 27 | 20 | 2,7 | 2,0 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соус сметанный |  | 35 |  | 3,5 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Масса соуса |  | 18 |  | 1,8 |
| Сметана | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Масса тушеной рыбы |  | 60 |  | 6,0 |
| Масса готовой рыбы с овощами и соусом |  | 120 |  | 12,0 |
| Выход |  | 120 |  | 12,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 13,04 |
| Жиры (г): | 13,67 |
| Углеводы (г): | 3,85 |
| Эн. ценность (ккал) | 192 |

**Технология приготовления**

Рыбу разделывают на чистое филе (без кожи и костей), нарезают порционными кусочками под углом 90ºС, укладывают на лоток или противень, смазанный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон или воду на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе (или воде) готовят соус сметанный.

Заливают рыбу сметанным соусом, тушат 10 минут, за 3 минуты до готовности кладут лавровый лист.

Для приготовления соуса сметанного: муку подсушивают при температуре 10-120ºС, охлаждают до 60-70ºС, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона или воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживаю и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* рыба с овощами в сметанном соусе уложена на тарелочку.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* рыбы на разрезе - белый. Соуса сметанного, лука репчатого-белый, моркови-оранжевый.

*Вкус и запах:* рыбы в сочетании с овощами в сметанном соусе, умеренно соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** каша жидкая молочная из манной крупы

**Номер рецептуры:** 181

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа манная | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Молоко | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Вода | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса каши |  | 193 |  | 19,3 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 7,25 |
| Жиры (г): | 10,87 |
| Углеводы (г): | 32,74 |
| Эн. ценность (ккал) | 257 |

**12 лет и старше Технология приготовления**

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную ман­ную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65º С

**Требования к качеству**

*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) № 51**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** фрикадельки из говядины тушеные в соусе

**Номер рецептуры:** 204,257

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 120 |  | 12,0 |
| Выход готовых тефтелей |  | 100 |  | 10,0 |
| Соус молочный |  | 30 |  | 3,0 |
| Молоко | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Вода | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход с соусом |  | 130 |  | 13,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 12,73 |
| Жиры (г): | 10,24 |
| Углеводы (г): | 9,67 |
| Эн. ценность (ккал) | 183,08 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масса полуфабриката промышленного производства |  | 120 |  | 12,0 |
| Выход готовых тефтелей |  | 100 |  | 10,0 |
| Соус молочный |  | 30 |  | 3,0 |
| Молоко | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Вода | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход с соусом |  | 130 |  | 13,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)**

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г): | 12,73 |
| Жиры (г): | 10,24 |
| Углеводы (г): | 9,67 |
| Эн. ценность (ккал) | 183,08 |

**Технология приготовления**

Готовые фрикадельки промышленного производства заливают горячим соусом и тушат 15-20 минут.

Для приготовления соуса молочного: горячей смесью молока и воды разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма изделий сохранена, без трещин. Фрикадельки поданы вместе с соусом.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* мяса – светло – коричневый, соуса – оранжевый с матовым оттенком.

*Вкус:* жареного мяса, умеренно соленый.

*Запах:* мяса.