

УТВЕРЖДЕНО
приказом по МБОУ «ООШ»
с. Усть-Лыжа
от 28.12.2023 г. № 394

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

(Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М. ДеЛи принт)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 250

Наименование изделия: БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ИНДЕЙКИ

Номер рецептуры: 250

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИНДЕЙКА (ГРУДКИ)	71,1	71,1	7,11	7,11
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	25,7	21,6	2,57	2,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,36	0,36
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	20,7	20,7	2,07	2,07
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,61
Жиры, г	24,38
Углеводы, г	4,86
Энергетическая ценность, ккал	297,67

С, мг	0,88
В1, мг	0,06
В2, мг	0,15
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Са, мг	38,38
Р, мг	153,94
Mg, мг	17,26
Fe, мг	1,24
К, мг	150,31
І, мкг	2,56
Se, мг	0,01
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-180 °С, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки и сметаны приготавливают соус. В соус кладут слегка пассерованный или припущенный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.
Гарниры - картофель отварной, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого).

Для жарки мясо подготавливают в виде крупных (массой 1-2 кг), порционных (массой 40-80 г) и мелких (10-40 г) кусков. Подготовленные крупные куски мяса посыпают солью и укладывают на разогретый противень или сковороду с маслом так, чтобы куски не соприкасались друг с другом, обжаривают на плите или ставят в жарочный шкаф, нагретый до 200-250 °С. При этих условиях на поверхности быстро образуется поджаристая корочка, после чего мясо дожаривают при температуре не выше 150 °С, периодически поливая маслом и соком. Непанированные порционные куски мяса жарят на плите или в специальной аппаратуре, посыпают их солью, кладут на сковороду или противень с маслом, нагретым до 150-180 °С, и жарят до образования поджаристой корочки с обеих сторон. Панированные порционные куски мяса и субпродуктов жарят на плите (4-5 мин), а затем ставят в жарочный шкаф на 4-5 мин. Перед панированием их посыпают солью.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложено горкой на тарелку. Гарнир уложен сбоку.
Консистенция: мяса - мягкая, соуса - однородная, слегка вязкая.
Цвет: мяса - светло-коричневый, соуса - сероватый с матовым оттенком (от сметаны).
Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.
Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

Наименование изделия: **БИТОЧКИ КУРИННЫЕ ПАРОВЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **306**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,2	8,2	0,82	0,82
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ (ФИЛЕ КУР)	69,5	48,7	6,95	4,87
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,3	12,3	1,23	1,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,2	17,2	1,72	1,72
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 90/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,43
Жиры, г	17,37
Углеводы, г	5,14
Энергетическая ценность, ккал	214,41

С, мг	0,35
В1, мг	0,04
В2, мг	0,08
А, мг	0,08
Д, мкг	0,16

Са, мг	10,78
Р, мг	83,58
Mg, мг	10,15
Fe, мг	1,17
К, мг	112,87
І, мкг	3,61
Se, мг	0,01
F, мг	0,05

Технология приготовления:

Мякоть птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают.

Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочным маслом емкость, варят на пару 25-30 мин.

Гарниры - рис отварной или припущенный, пюре картофельное.

Соусы - сметанный №330, №367, сметанный с луком №332.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом,

поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ , КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **82**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25,6	17,9	2,56	1,79
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	2	1,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	24,62	16	2,46	1,6
с 01.03 по 31.07	26,67	16	2,67	1,6
с 01.08 по 31.08	20	16	2	1,6
с 01.09 по 31.10	21,33	16	2,13	1,6
с 01.11 по 31.12	22,86	16	2,29	1,6
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,81
Жиры, г	7,79
Углеводы, г	10,36
Энергетическая ценность, ккал	131,33

С, мг	7,13
В1, мг	0,05
В2, мг	0,08
А, мг	0,21
Д, мкг	0,00

Са, мг	43,30
Р, мг	66,66
Mg, мг	23,32
Fe, мг	1,28
К, мг	334,91
I, мкг	6,13
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

Технология приготовления:

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

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

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

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

Вместо свежей капусты можно использовать квашеную массой нетто на 25% меньше массы свежей капусты.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 424

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **424**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	32,1	32,1	3,21	3,21
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,17	0,17
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5	0,55	0,55
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	7,4	7,4	0,74	0,74
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1	3 шт.	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ СУХИЕ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3	1,43	1,43
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80
Жиры, г	6,46
Углеводы, г	29,90
Энергетическая ценность, ккал	192,50

С, мг	0,00
В1, мг	0,05
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,02

Са, мг	8,84
Р, мг	31,94
Mg, мг	5,72
Fe, мг	0,38
К, мг	49,34
I, мкг	0,75
Se, мг	0,01
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Приготавливают и выпекают булочку домашнюю из дрожжевого теста так же, как булочку ванильную (рец. №422), но поверхность перед выпечкой посыпают сахаром-песком.

Влажность - не более 33,0%

Кислотность - не более 3 °Н

Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Норма расхода жира для смазки листов составляет 25 г на 10 кг готовой продукции.

Кислотность изделий из дрожжевого теста - не более 4,0°.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма булочки - круглая. Поверхность посыпана сахаром-песком.

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый.

Цвет: от золотистого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежесвежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесвежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **67**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	29	20	2,9	2
с 01.03 по 31.07	21,67	13	2,17	1,3
с 01.08 по 31.08	16,25	13	1,63	1,3
с 01.09 по 31.10	17,33	13	1,73	1,3
с 01.11 по 31.12	18,57	13	1,86	1,3
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9	9	0,9	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,83
Жиры, г	6,10
Углеводы, г	4,39
Энергетическая ценность, ккал	76,29

С, мг	5,57
В1, мг	0,02
В2, мг	0,01
А, мг	0,12
Д, мкг	0,00

Са, мг	16,10
Р, мг	23,53
Mg, мг	10,48
Fe, мг	0,48
К, мг	167,20
І, мкг	2,12
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

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

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

Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной и наоборот.

Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С СОУСОМ**

Номер рецептуры: **298**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС ТОМАТНЫЙ		20		2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
МОРКОВЬ	1,5	1,2	0,15	0,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,5	0,4	0,05	0,04
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	165	132	16,5	13,2
ГОВЯДИНА Б/К	97,7	82,5	9,77	8,25
КРУПА РИСОВАЯ	11,2	11	1,12	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,3	17,8	2,13	1,78
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,5	5,5	0,55	0,55
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	6,8	17 шт.	0,68
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,29
Жиры, г	19,21
Углеводы, г	16,70
Энергетическая ценность, ккал	318,17

С, мг	24,85
В1, мг	0,08
В2, мг	0,16
А, мг	0,09
Д, мкг	0,24

Са, мг	76,07
Р, мг	201,49
Mg, мг	43,55
Fe, мг	3,47
К, мг	590,91
І, мкг	12,02
Se, мг	0,00
F, мг	0,07

Технология приготовления:

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

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

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

Соус томатный

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г). Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная

Цвет: светло-коричневый или оранжевый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **246**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,5	4,5	0,45	0,45
ГОВЯДИНА Б/К	86,4	72,9	8,64	7,29
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	2,4	1,8	0,24	0,18
с 01.09 по 31.12	2,25	1,8	0,23	0,18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,1	1,8	0,21	0,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,90
Жиры, г	15,74
Углеводы, г	3,98
Энергетическая ценность, ккал	213,27

С, мг	1,46
В1, мг	0,05
В2, мг	0,10
А, мг	0,23
Д, мкг	0,00

Са, мг	24,89
Р, мг	127,07
Mg, мг	21,04
Fe, мг	1,96
К, мг	320,67
l, мкг	6,55
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

Технология приготовления:

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

Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной.

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **259**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	138,4	103,8	13,84	10,38
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	202,15	131,4	20,22	13,14
с 01.03 по 31.07	219	131,4	21,9	13,14
с 01.08 по 31.08	164,25	131,4	16,43	13,14
с 01.09 по 31.10	175,2	131,4	17,52	13,14
с 01.11 по 31.12	187,71	131,4	18,77	13,14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,6	13,1	1,56	1,31
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,9	7,9	0,79	0,79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,9	7,9	0,79	0,79
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,82
Жиры, г	24,30
Углеводы, г	23,28
Энергетическая ценность, ккал	399,55

С, мг	12,45
В1, мг	0,18
В2, мг	0,20
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Са, мг	37,76
Р, мг	239,15
Mg, мг	51,45
Fe, мг	3,80
К, мг	1 177,15
І, мкг	15,14
Se, мг	0,00
F, мг	0,10

Технология приготовления:

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

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

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С КУРИЦЫ**

Номер рецептуры: **259**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	124,07	112,9	12,41	11,29
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	219,85	142,9	21,99	14,29
с 01.03 по 31.07	238,17	142,9	23,82	14,29
с 01.08 по 31.08	178,63	142,9	17,86	14,29
с 01.09 по 31.10	190,53	142,9	19,05	14,29
с 01.11 по 31.12	204,14	142,9	20,41	14,29
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17	14,3	1,7	1,43
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8,6	8,6	0,86	0,86
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8,6	8,6	0,86	0,86
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,19
Жиры, г	29,06
Углеводы, г	24,70
Энергетическая ценность, ккал	453,55

С, мг	13,71
В1, мг	0,20
В2, мг	0,23
А, мг	0,11
Д, мкг	0,00

Са, мг	48,89
Р, мг	258,19
Mg, мг	54,09
Fe, мг	3,31
К, мг	1 113,74
І, мкг	14,35
Se, мг	0,02
F, мг	0,18

Технология приготовления:

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

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

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕНКОЙ**

Номер рецептуры: **223**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	86,3	86,3	8,63	8,63
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
КРУПА МАННАЯ	5,6	5,6	0,56	0,56
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,8	9 шт.	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,8	3,8	0,38	0,38
Выход: 150/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,98	С, мг	0,44	Ca, мг	247,36
Жиры, г	17,42	В1, мг	0,08	P, мг	261,43
Углеводы, г	36,37	В2, мг	0,31	Mg, мг	34,39
Энергетическая ценность, ккал	385,40	А, мг	0,12	Fe, мг	0,86
		Д, мкг	0,21	К, мг	283,77
				I, мкг	5,90
				Se, мг	0,02
				F, мг	0,03

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают 150 г запеканки с молоком сгущенным (30 г) или йогуртом (30 г).

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

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

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **299**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
ГОВЯДИНА Б/К	75,2	64	7,52	6,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	285,54	185,6	28,55	18,56
с 01.03 по 31.07	309,33	185,6	30,93	18,56
с 01.08 по 31.08	232	185,6	23,2	18,56
с 01.09 по 31.10	247,47	185,6	24,75	18,56
с 01.11 по 31.12	265,14	185,6	26,51	18,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,6	14,4	1,76	1,44
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,01
Жиры, г	31,82
Углеводы, г	33,46
Энергетическая ценность, ккал	484,69

С, мг	15,43
В1, мг	0,22
В2, мг	0,20
А, мг	0,07
Д, мкг	0,22

Са, мг	29,19
Р, мг	218,41
Mg, мг	55,91
Fe, мг	3,55
К, мг	1 306,11
І, мкг	14,32
Se, мг	0,00
F, мг	0,08

Технология приготовления:

Подготовленное мясо подвергают тепловой обработке: мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук. Протертый вареный картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие сбрызгивают маслом сливочным и запекают около часа при температуре 220-250° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочек запеканки прямоугольной формы (рулета — круглой формы) уложен на тарелку, полит маслом, поверхность изделия ровная, без трещин, с поджаристой корочкой, на разрезе виден мясной фарш;
- цвет поверхности — золотисто-коричневый, картофельной основы — от светло-кремового до кремового, мясного фарша — темно-серый или коричневатый;
- вкус, запах — характерный для запеченного картофеля и жареного мяса;
- консистенция — мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **125**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	226,31	147,1	22,63	14,71
с 01.03 по 31.07	245,17	147,1	24,52	14,71
с 01.08 по 31.08	183,88	147,1	18,39	14,71
с 01.09 по 31.10	196,13	147,1	19,61	14,71
с 01.11 по 31.12	210,14	147,1	21,01	14,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,89	С, мг	11,77	Ca, мг	21,32
Жиры, г	6,25	В1, мг	0,14	P, мг	78,55
Углеводы, г	23,32	В2, мг	0,10	Mg, мг	31,55
Энергетическая ценность, ккал	161,39	A, мг	0,04	Fe, мг	1,36
		Д, мкг	0,11	K, мг	836,99
				I, мкг	7,36
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,04

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды), сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее 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 100 г картофеля с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом сметанным №330 (30 г).

Примечание:

1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
2. Отвар из картофеля можно не использовать.
3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, политы маслом или соусом сметанным

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: картофеля, масла сливочного или соуса сметанного, умеренно соленый

Запах: картофеля, масла сливочного или соуса сметанного

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

Наименование изделия: **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **190**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	10	10	1	1
ПШЕНО	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,20
Жиры, г	10,00
Углеводы, г	26,80
Энергетическая ценность, ккал	224,00

С, мг	2,00
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
А, мг	0,08
Д, мкг	0,00

Са, мг	182,00
Р, мг	172,00
Mg, мг	34,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **323**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	69	69	6,9	6,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	115	115	11,5	11,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60
Жиры, г	4,60
Углеводы, г	37,70
Энергетическая ценность, ккал	206,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,00
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Са, мг	11,00
Р, мг	78,00
Mg, мг	26,00
Fe, мг	0,60
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЯГОД**

Номер рецептуры: **375**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕЖЕМОРОЖЕНАЯ (СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ)	30,93	30	3,09	3
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	173	173	17,3	17,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,29
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	21,48
Энергетическая ценность, ккал	90,21

С, мг	24,00
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	17,09
Р, мг	8,91
Мg, мг	9,93
Fe, мг	0,35
К, мг	106,12
І, мкг	0,30
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют. В горячий готовый сироп кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения и охлаждают.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сироп прозрачный, ягоды сохраняют форму

Консистенция: сиропа - жидкая с наличием в нем ягод

Цвет: свойственный цвету ягод

Вкус: сладко-кисловатый

Запах: свойственный ягодам, входящим в состав компота

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **394**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	45,5	40	4,55	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	27,90
Энергетическая ценность, ккал	115,00

С, мг	1,60
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,20
Р, мг	4,00
Mg, мг	4,40
Fe, мг	0,80
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционно разливают в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.
- цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **349**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	19,36
Энергетическая ценность, ккал	77,41

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,46
Р, мг	0,00
Mg, мг	1,80
Fe, мг	0,00
К, мг	1,20
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

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

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 № 396

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **396**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	23	20	2,3	2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	168	168	16,8	16,8
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	25,13
Энергетическая ценность, ккал	102,01

С, мг	0,80
В1, мг	0,01
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	10,11
Р, мг	1,98
Мg, мг	2,95
Fe, мг	0,40
К, мг	56,82
І, мкг	0,40
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, нарезают пополам, удаляют семенные гнезда и нарезают дольками. До варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой, чтобы не темнели. Сливы и алычу моют, нарезают пополам и у слив удаляют косточки. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок, сливу и алычу не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 399

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЯГОД**

Номер рецептуры: **399**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕЖЕМОРОЖЕНАЯ (ВИШНЯ)	58,82	50	5,88	5
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	16,2	16,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,39
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	28,37
Энергетическая ценность, ккал	118,11

С, мг	3,00
В1, мг	0,02
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	23,64
Р, мг	13,50
Мg, мг	13,16
Fe, мг	0,23
К, мг	129,21
І, мкг	1,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками и закладывают в горящий сироп, доводят до кипения, сразу прекращают нагрев, дают настояться. Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют цедру, предварительно очищенную от белой мякоти, нарезанную соломкой, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — цитрусовые равномерно нарезаны, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — светло-желтый;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом цитрусовых;
- запах — типичный для настоявшихся в сиропе цитрусовых;
- консистенция — жидкая, цитрусовых — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ, ПРЯНИКИ, ВЫПЕЧКА)**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	120	120	12	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,36
Жиры, г	3,96
Углеводы, г	92,76
Энергетическая ценность, ккал	424,80

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,05
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	19,20
Р, мг	43,20
Mg, мг	12,00
Fe, мг	1,80
К, мг	168,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ, ПРЯНИКИ, ВЫПЕЧКА)**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,50
Жиры, г	5,88
Углеводы, г	44,64
Энергетическая ценность, ккал	250,20

С, мг	0,00
В1, мг	0,05
В2, мг	0,03
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	17,40
Р, мг	54,00
Mg, мг	12,00
Fe, мг	1,26
К, мг	66,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **255**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	55,4	49,1	5,54	4,91
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,5	11,5	1,15	1,15
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,4	16,4	1,64	1,64
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ЛУК	15	13	1,5	1,3
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,81
Жиры, г	3,57
Углеводы, г	5,52
Энергетическая ценность, ккал	89,58

С, мг	0,43
В1, мг	0,07
В2, мг	0,06
А, мг	0,02
Д, мкг	0,05

Са, мг	41,91
Р, мг	128,46
Mg, мг	28,44
Fe, мг	0,84
К, мг	246,44
І, мкг	75,77
Se, мг	0,01
F, мг	0,31

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Отпускают 80 г котлет с прокипяченным маслом (5 г) или соусом томатным №348, молочным №326, №366, сметанным №330, №367. сметанным с томатом и луком №333 (30 г).

Гарниры - картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

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

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, нежная, однородная

Цвет: котлет или биточков - светло-серый, гарнира используемых овощей

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ**

Номер рецептуры: **271**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	41,7	35,2	4,17	3,52
СВИНИНА МЯСНАЯ	23,06	19,6	2,31	1,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,3	2	0,23	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1	3 шт.	0,1
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,7	12,7	1,27	1,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,6	19,6	1,96	1,96
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,58	С, мг	0,08	Ca, мг	15,08
Жиры, г	23,65	В1, мг	0,11	P, мг	106,35
Углеводы, г	7,80	В2, мг	0,09	Mg, мг	16,52
Энергетическая ценность, ккал	286,16	A, мг	0,04	Fe, мг	1,87
		Д, мкг	0,17	K, мг	207,31
				I, мкг	4,79
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,03

Технология приготовления:

Полуфабрикаты жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С, отпускают с гарниром и маслом или гарниром и соусом.

При отпуске изделий массой 41 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным №330, или сметанным с томатом 331, или сметанным с луком 332 - 30 г.

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

Также необходимо использовать жир-сырец говяжий или свиной массой 1 г на 41 г готовых котлет.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК**

Номер рецептуры: **432**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2		0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,50
Жиры, г	1,30
Углеводы, г	22,40
Энергетическая ценность, ккал	107,00

С, мг	1,00
В1, мг	0,02
В2, мг	0,00
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	61,00
Р, мг	45,00
Mg, мг	7,00
Fe, мг	1,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **203**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		142,9		14,29
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,6	2,6	0,26	0,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	299,5	299,5	29,95	29,95
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,38	С, мг	0,00	Са, мг	30,02
Жиры, г	6,31	В1, мг	0,07	Р, мг	41,99
Углеводы, г	34,25	В2, мг	0,03	Mg, мг	10,41
Энергетическая ценность, ккал	215,45	А, мг	0,03	Fe, мг	0,98
		Д, мкг	0,11	К, мг	63,70
				І, мкг	0,75
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают (рец. №202). При отпуске поливают растопленным маслом.

Макаронные изделия отварные

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

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

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		145,5		14,55
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50,3	50,3	5,03	5,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	302,6	302,6	30,26	30,26
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,42	С, мг	0,00	Са, мг	29,75
Жиры, г	4,84	В1, мг	0,07	Р, мг	42,04
Углеводы, г	34,57	В2, мг	0,03	Mg, мг	10,51
Энергетическая ценность, ккал	203,66	А, мг	0,02	Fe, мг	0,98
		Д, мкг	0,08	К, мг	64,05
				І, мкг	0,76
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

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

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

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		145,5		14,55
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	49,7	49,7	4,97	4,97
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,5	2,5	0,25	0,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	299,6	299,6	29,96	29,96
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,36	С, мг	0,00	Са, мг	29,53
Жиры, г	4,83	В1, мг	0,06	Р, мг	41,56
Углеводы, г	34,16	В2, мг	0,03	Mg, мг	10,39
Энергетическая ценность, ккал	201,69	А, мг	0,02	Fe, мг	0,97
		Д, мкг	0,08	К, мг	63,30
				І, мкг	0,75
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

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

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

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 436

Наименование изделия: **НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **436**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	25	22	2,5	2,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	214	214	21,4	21,4
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,09
Жиры, г	0,09
Углеводы, г	25,33
Энергетическая ценность, ккал	102,92

С, мг	0,88
В1, мг	0,01
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	12,27
Р, мг	2,18
Mg, мг	3,51
Fe, мг	0,43
К, мг	62,52
І, мкг	0,44
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: **ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ**

Номер рецептуры: **282**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС СМЕТАННЫЙ		20		2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	97,7	90,9	9,77	9,09
ЛУК	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10,9	10,9	1,09	1,09
Выход: 100/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,23
Жиры, г	24,87
Углеводы, г	8,07
Энергетическая ценность, ккал	344,55

С, мг	12,25
В1, мг	0,21
В2, мг	1,43
А, мг	5,99
Д, мкг	0,19

Са, мг	21,29
Р, мг	251,46
Mg, мг	20,39
Fe, мг	5,79
К, мг	304,77
I, мкг	7,61
Se, мг	0,03
F, мг	0,18

Технология приготовления:

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

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

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

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

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

Соус сметанный

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: жареной печени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Номер рецептуры: **255**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	71,6	66,6	7,16	6,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ №332		45		4,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,5	10,5	1,05	1,05
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,2	3,2	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,4	31,4	3,14	3,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,28	С, мг	9,16	Ca, мг	18,39
Жиры, г	9,91	В1, мг	0,14	P, мг	179,98
Углеводы, г	3,25	В2, мг	1,03	Mg, мг	12,20
Энергетическая ценность, ккал	165,75	A, мг	4,18	Fe, мг	3,87
		Д, мкг	0,01	K, мг	215,74
				I, мкг	5,46
				Se, мг	0,02
				F, мг	0,12

Технология приготовления:

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

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

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

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

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

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

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

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

Соус сметанный с луком №332

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: печени с ароматом сметаны.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ**

Номер рецептуры: **291**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ КУРИННОЕ	137,1	96	13,71	9,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,1	9,4	1,11	0,94
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,13	10,6	1,41	1,06
с 01.09 по 31.12	13,25	10,6	1,33	1,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,6	6,6	0,66	0,66
КРУПА РИСОВАЯ	47,1	46,6	4,71	4,66
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,61	С, мг	1,97	Ca, мг	25,86
Жиры, г	22,47	В1, мг	0,09	P, мг	219,88
Углеводы, г	35,67	В2, мг	0,15	Mg, мг	44,08
Энергетическая ценность, ккал	427,31	А, мг	0,29	Fe, мг	2,11
		Д, мкг	0,00	К, мг	314,71
				I, мкг	7,22
				Se, мг	0,03
				F, мг	0,14

Технология приготовления:

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПОРЦИОННЫЕ СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	63,4	60,3	6,34	6,03
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,66
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	2,29
Энергетическая ценность, ккал	14,47

С, мг	15,08
В1, мг	0,04
В2, мг	0,02
А, мг	0,10
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,44
Р, мг	15,68
Mg, мг	12,06
Fe, мг	0,60
К, мг	174,87
І, мкг	1,21
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПОРЦИОННЫЕ СВЕЖИЕ ОГУРЕЦЫ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	64,3	59,8	6,43	5,98
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	1,50
Энергетическая ценность, ккал	8,37

С, мг	5,98
В1, мг	0,02
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,75
Р, мг	25,12
Mg, мг	8,37
Fe, мг	0,60
К, мг	84,32
І, мкг	1,79
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ПОРЦИОННЫЕ СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	64,3	59,8	6,43	5,98
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48
Жиры, г	0,06
Углеводы, г	1,50
Энергетическая ценность, ккал	8,37

С, мг	5,98
В1, мг	0,02
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,75
Р, мг	25,12
Mg, мг	8,37
Fe, мг	0,60
К, мг	84,32
І, мкг	1,79
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 288

Наименование изделия: **ПТИЦА (КУРИЦА) ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **288**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	168,3	117,8	16,83	11,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,9	3,2	0,39	0,32
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	20,88
Жиры, г	27,61
Углеводы, г	0,32
Энергетическая ценность, ккал	332,72

С, мг	0,98
В1, мг	0,06
В2, мг	0,16
А, мг	0,12
Д, мкг	0,12

Са, мг	18,69
Р, мг	177,85
Mg, мг	19,49
Fe, мг	1,74
К, мг	235,36
І, мкг	7,17
Se, мг	0,03
F, мг	0,14

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы перед варкой формуют, придавая им компактную форму, 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, нарезанные овощи, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть.

У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

Кроликов нарубают на 4-6 и более частей в зависимости от величины тушек и нормы выхода порции. Нарубленные порции кролика заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде.

Соусы - сметанный №330, сметанный с томатом № 331 массой 30 г при использовании вместо сливочного масла массой 5 г.

Гарниры - каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, картофель отварной, овощи отварные с маслом, картофельное пюре.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (филе и окорочок), уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной птицы или кролика.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **312**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	197,31	128,25	19,73	12,83
с 01.03 по 31.07	213,75	128,25	21,38	12,83
с 01.08 по 31.08	160,31	128,25	16,03	12,83
с 01.09 по 31.10	171	128,25	17,1	12,83
с 01.11 по 31.12	183,21	128,25	18,32	12,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	89,85	89,85	8,99	8,99
Выход: 150/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,24	С, мг	10,38	Са, мг	45,89
Жиры, г	13,26	В1, мг	0,12	Р, мг	87,35
Углеводы, г	21,50	В2, мг	0,13	Mg, мг	30,32
Энергетическая ценность, ккал	218,86	А, мг	0,08	Fe, мг	1,24
		Д, мкг	0,23	К, мг	765,76
				І, мкг	8,54
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,04

Технология приготовления:

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **312**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	197,31	128,25	19,73	12,83
с 01.03 по 31.07	213,75	128,25	21,38	12,83
с 01.08 по 31.08	160,31	128,25	16,03	12,83
с 01.09 по 31.10	171	128,25	17,1	12,83
с 01.11 по 31.12	183,21	128,25	18,32	12,83
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	23,7	23,7	2,37	2,37
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	89,85	89,85	8,99	8,99
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,19	С, мг	10,38	Са, мг	44,87
Жиры, г	5,26	В1, мг	0,12	Р, мг	85,83
Углеводы, г	21,42	В2, мг	0,12	Mg, мг	30,32
Энергетическая ценность, ккал	146,30	А, мг	0,04	Fe, мг	1,22
		Д, мкг	0,08	К, мг	764,26
				І, мкг	8,54
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,04

Технология приготовления:

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **309**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ (ФИЛЕ КУРИННОЕ)	137,1	95,9	13,71	9,59
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	147,54	95,9	14,75	9,59
с 01.03 по 31.07	159,83	95,9	15,98	9,59
с 01.08 по 31.08	119,88	95,9	11,99	9,59
с 01.09 по 31.10	127,87	95,9	12,79	9,59
с 01.11 по 31.12	137	95,9	13,7	9,59
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,47	13,1	1,75	1,31
с 01.09 по 31.12	16,38	13,1	1,64	1,31
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,9	3,9	0,39	0,39
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19,7	17,1	1,97	1,71
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,26	0,26
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	19,63
Жиры, г	25,21
Углеводы, г	19,88
Энергетическая ценность, ккал	385,43

С, мг	10,00
В1, мг	0,17
В2, мг	0,20
А, мг	0,33
Д, мкг	0,00

Са, мг	34,34
Р, мг	212,46
Mg, мг	44,15
Fe, мг	2,62
К, мг	824,19
I, мкг	12,11
Se, мг	0,02
F, мг	0,16

Технология приготовления:

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **96**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	22,4	15,7	2,24	1,57
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	6,4	6,4	0,64	0,64
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,55
Жиры, г	6,98
Углеводы, г	13,13
Энергетическая ценность, ккал	133,98

С, мг	5,47
В1, мг	0,06
В2, мг	0,06
А, мг	0,17
Д, мкг	0,00

Са, мг	43,58
Р, мг	79,30
Mg, мг	23,78
Fe, мг	1,18
К, мг	419,09
I, мкг	4,46
Se, мг	0,00
F, мг	0,04

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ**

Номер рецептуры: **305**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОУС ТОМАТНЫЙ №348		50		5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
МОРКОВЬ	3,75	3	0,375	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0,12	0,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
КРУПА РИСОВАЯ	53,03	52,5	5,3	5,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110,25	110,25	11,03	11,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
Выход: 150/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,17
Жиры, г	7,22
Углеводы, г	40,99
Энергетическая ценность, ккал	246,02

С, мг	0,95
В1, мг	0,03
В2, мг	0,03
А, мг	0,12
Д, мкг	0,12

Са, мг	16,45
Р, мг	81,34
Mg, мг	29,87
Fe, мг	0,71
К, мг	116,83
I, мкг	0,95
Se, мг	0,01
F, мг	0,03

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. №171). Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Для приготовления гарниров соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

Соус томатный №348

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 °С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Мелко нарезанные корни, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей.

При приготовлении можно использовать бульон вместо воды.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового

Вкус: отварного риса

Запах: отварного риса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 305

Наименование изделия: **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **305**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	53,03	52,5	5,3	5,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110,25	110,25	11,03	11,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,25	5,25	0,53	0,53
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60
Жиры, г	4,71
Углеводы, г	37,72
Энергетическая ценность, ккал	207,68

С, мг	0,00
В1, мг	0,03
В2, мг	0,03
А, мг	0,02
Д, мкг	0,08

Са, мг	8,78
Р, мг	71,68
Mg, мг	24,62
Fe, мг	0,49
К, мг	53,62
I, мкг	0,74
Se, мг	0,01
F, мг	0,03

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. №171). Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Для приготовления гарниров соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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 № 245

Наименование изделия: **РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **245**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	102	98,15	10,2	9,82
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,36	0,4	0,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,36	0,4	0,34
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 80/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,52	С, мг	0,60	Са, мг	27,00
Жиры, г	5,20	В1, мг	0,10	Р, мг	190,20
Углеводы, г	0,25	В2, мг	0,00	Mg, мг	27,70
Энергетическая ценность, ккал	60,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 мин. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски рыбы, сохраняющие форму, уложены на тарелку.

Консистенция: сочная, мягкая, не дряблая.

Цвет: от белого до серого.

Вкус: припущенной рыбы и гарнира.

Запах: припущенной рыбы и гарнира.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: **САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **30**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	23,08	15	2,31	1,5
с 01.03 по 31.07	25	15	2,5	1,5
с 01.08 по 31.08	18,75	15	1,88	1,5
с 01.09 по 31.10	20	15	2	1,5
с 01.11 по 31.12	21,43	15	2,14	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,6	13,2	1,76	1,32
с 01.09 по 31.12	16,5	13,2	1,65	1,32
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,6	10,2	1,26	1,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,2	1,2	1,02
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	10,2	6,6	1,02	0,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,16	С, мг	4,80	Ca, мг	12,00
Жиры, г	6,12	В1, мг	0,04	P, мг	27,60
Углеводы, г	4,68	В2, мг	0,00	Mg, мг	12,00
Энергетическая ценность, ккал	82,20	А, мг	0,27	Fe, мг	0,54
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 мин. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, растительное масло и перемешивают.

Правила оформления, подачи блюда:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку, оформляют овощами, входящими в состав салата, и зеленью петрушки (2-3 г нетто на порцию). Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, заправлены маслом растительным;
- цвет — пестрый от натуральных овощей: картофеля, горошка, огурцов, моркови, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых и вареных овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей вареных — мягкая, сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: **49**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	18,5	12	1,85	1,2
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	12	9	1,2	0,9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,8	15	1,88	1,5
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6	0,75	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3	3	0,3	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	3,67
Углеводы, г	5,73
Энергетическая ценность, ккал	60,02

С, мг	28,20
В1, мг	0,03
В2, мг	0,05
А, мг	0,27
Д, мкг	0,00

Са, мг	21,11
Р, мг	20,11
Mg, мг	10,08
Fe, мг	0,43
К, мг	87,94
І, мкг	0,90
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, морковь, перец сладкий, лук зеленый нарезают. Горошек или кукурузу консервированные доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком или кукурузой. Салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.

Консистенция: упругая, сочная, капусты, моркови, сладкого перца – хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: приятно-кисловатый, свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.

Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 39

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВЬЮ (ЗАМЕНА КВАШЕННАЯ КАПУСТА)**

Номер рецептуры: **39**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	42	33,6	4,2	3,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,70	С, мг	6,23	Ca, мг	18,69
Жиры, г	5,85	В1, мг	0,02	P, мг	13,95
Углеводы, г	3,88	В2, мг	0,02	Mg, мг	7,92
Энергетическая ценность, ккал	71,47	А, мг	0,18	Fe, мг	0,39
		Д, мкг	0,00	К, мг	80,21
				I, мкг	1,46
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленную капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, ошпаривают, нарезают соломкой или натирают на крупной терке.

Свеклу отваривают с добавлением лимонной кислоты, охлаждают, нарезают соломкой

К капусте добавляют свеклу и морковь, нарезанные соломкой или натертые на крупной терке, сахар, перед подачей заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для капусты, моркови и свеклы;
- вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для капусты, моркови и свеклы с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная; капусты, свеклы и моркови — сочная, упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ (ЗАМЕНА-ЛЕЧО ОВОЩНОЕ)**

Номер рецептуры: **45**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	7,2	5,4	0,72	0,54
с 01.09 по 31.12	6,75	5,4	0,68	0,54
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,2	47,3	5,92	4,73
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5,8	5,8	0,58	0,58
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,97
Жиры, г	3,07
Углеводы, г	5,99
Энергетическая ценность, ккал	56,07

С, мг	9,23
В1, мг	0,01
В2, мг	0,02
А, мг	0,10
Д, мкг	0,00

Са, мг	25,06
Р, мг	19,40
Mg, мг	9,55
Fe, мг	0,53
К, мг	108,92
I, мкг	1,87
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ**

Номер рецептуры: **45**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	7,2	7,1	0,72	0,71
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,2	47,3	5,92	4,73
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6	0,75	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96	С, мг	10,60	Ca, мг	29,89
Жиры, г	3,07	В1, мг	0,01	P, мг	17,90
Углеводы, г	2,51	В2, мг	0,03	Mg, мг	8,90
Энергетическая ценность, ккал	41,97	А, мг	0,02	Fe, мг	0,56
		Д, мкг	0,00	К, мг	113,11
				I, мкг	1,63
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 47

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ И ЛУКА**

Номер рецептуры: **47**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,71	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,95
Жиры, г	3,06
Углеводы, г	4,94
Энергетическая ценность, ккал	52,58

С, мг	15,18
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	25,25
Р, мг	18,61
Mg, мг	8,62
Fe, мг	0,35
К, мг	156,39
І, мкг	1,64
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый - полукольцами.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **40**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	48,6	48,6	4,86	4,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6	0,75	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96
Жиры, г	3,06
Углеводы, г	4,62
Энергетическая ценность, ккал	49,80

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — капуста равномерно шинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;
- цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловато-солонватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (ЗАМЕНА СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ)**

Номер рецептуры: **19**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	68,4	54,6	6,84	5,46
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	5	0,5	0,5
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,44
Жиры, г	6,04
Углеводы, г	1,37
Энергетическая ценность, ккал	61,58

С, мг	5,46
В1, мг	0,02
В2, мг	0,02
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	12,56
Р, мг	23,05
Mg, мг	7,64
Fe, мг	0,55
К, мг	76,99
I, мкг	1,64
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Свежие нарезанные кружочками огурцы перед отпуском поливают маслом растительным. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо — 1/2 – 1/4 шт. На порцию, в этом случае соответственно увеличивается выход. Салат можно отпускать без растительного масла, а только с зеленым луком (10 г лука на 100 г салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — огурцы нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно разложены или уложены горкой, политы маслом растительным;
- цвет очищенного огурца — белый;
- вкус, запах — характерный для свежего огурца с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (ЗАМЕНА СОЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ)**

Номер рецептуры: **23**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	43,6	43,2	4,36	4,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,4	13,8	1,64	1,38
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,67
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	2,77
Энергетическая ценность, ккал	48,39

С, мг	12,18
В1, мг	0,04
В2, мг	0,02
А, мг	0,07
Д, мкг	0,00

Са, мг	10,33
Р, мг	19,30
Mg, мг	10,57
Fe, мг	0,57
К, мг	149,43
I, мкг	1,27
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или репчатый шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца 1/2—1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый - полукольцами или кольцами, лук зеленый - шинкованный. Помидоры уложены в салатник. Заправлены растительным маслом, оформлены зеленью.

Консистенция: помидоров - упругая, сочная.

Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лук - зеленый.

Вкус: умеренно соленый, кисловато-острый.

Запах: свежих помидоров и зеленого лука в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (ЗАМЕНА -СОЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ)**

Номер рецептуры: **23**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	43,6	43,2	4,36	4,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,4	13,8	1,64	1,38
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,67
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	2,77
Энергетическая ценность, ккал	48,39

С, мг	12,18
В1, мг	0,04
В2, мг	0,02
А, мг	0,07
Д, мкг	0,00

Са, мг	10,33
Р, мг	19,30
Мg, мг	10,57
Fe, мг	0,57
К, мг	149,43
І, мкг	1,27
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый или репчатый шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца 1/2—1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый - полукольцами или кольцами, лук зеленый - шинкованный. Помидоры уложены в салатник. Заправлены растительным маслом, оформлены зеленью.

Консистенция: помидоров - упругая, сочная.

Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лук - зеленый.

Вкус: умеренно соленый, кисловато-острый.

Запах: свежих помидоров и зеленого лука в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 27

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ (ЗАМЕНА-ЛЕЧО ОВОЩНОЕ)**

Номер рецептуры: **27**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,2	0,9	0,72
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	18,4	13,8	1,84	1,38
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	36,4	36	3,64	3,6
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,67
Жиры, г	3,69
Углеводы, г	2,28
Энергетическая ценность, ккал	46,03

С, мг	38,76
В1, мг	0,03
В2, мг	0,03
А, мг	0,13
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,34
Р, мг	13,51
Mg, мг	9,47
Fe, мг	0,50
К, мг	145,54
I, мкг	0,72
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры режут тонкими ломтиками, сладкий перец – соломкой, лук шинкуют, овощи смешивают, заправляют растительным маслом.

Салат можно отпустить с яйцом – 1/2-1/4 шт. На порцию, соответственно изменив выход блюда.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны тонкими ломтиками, сохраняют форму нарезки, лук зеленый нашинкован, перец сладкий нарезан соломкой. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом.

Консистенция: овощей – упругая, сочная, хрустящая.

Цвет: овощей – натуральный.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в состав блюда овощам в сочетании с растительным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ**

Номер рецептуры: **55**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	49,2	36,9	4,92	3,69
с 01.09 по 31.12	46,13	36,9	4,61	3,69
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12	12	1,2	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0,36	0,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	9,2	6	0,92	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,85
Жиры, г	3,67
Углеводы, г	3,98
Энергетическая ценность, ккал	52,52

С, мг	2,62
В1, мг	0,02
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	17,06
Р, мг	22,32
Mg, мг	10,54
Fe, мг	0,61
К, мг	134,38
І, мкг	2,67
Se, мг	0,00
F, мг	0,01

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют соленые огурцы, нарезанные ломтиками, нарезанный соломкой лук и прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным. Отходы для очищенных соленых огурцов – 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: огурцов – хрустящая, остальных овощей мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный соленым огурцам, свекле, луку, зеленому горошку.

Запах: свеклы, соленых огурцов, лука, зеленого горошка.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 33

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **33**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	77,6	58,2	7,76	5,82
с 01.09 по 31.12	72,75	58,2	7,28	5,82
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ОЛЬ	1	1	0,1	01
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,84	С, мг	2,33	Ca, мг	19,38
Жиры, г	3,66	В1, мг	0,01	P, мг	22,60
Углеводы, г	4,97	В2, мг	0,02	Mg, мг	11,52
Энергетическая ценность, ккал	56,07	А, мг	0,00	Fe, мг	0,73
		Д, мкг	0,00	К, мг	167,62
				I, мкг	4,07
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой. При отпуске свеклу заправляют растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **21**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	6	3,9	0,6	0,39
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	48,6	48,6	4,86	4,86
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,64
Жиры, г	3,08
Углеводы, г	1,81
Энергетическая ценность, ккал	38,49

С, мг	3,49
В1, мг	0,01
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	14,67
Р, мг	19,12
Mg, мг	8,80
Fe, мг	0,41
К, мг	88,14
I, мкг	0,27
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы нарезаны ломтиками, лук – соломкой.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: зеленый.

Вкус: соленых огурцов и лука.

Запах: соленых огурцов и лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МОРКОВЬЮ И КУКУРУЗОЙ КОНСЕР**

Номер рецептуры: **40**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУКУРУЗА КОНСЕРВЫ	14,6	10,2	1,46	1,02
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	39,69	25,8	3,97	2,58
с 01.03 по 31.07	43	25,8	4,3	2,58
с 01.08 по 31.08	32,25	25,8	3,23	2,58
с 01.09 по 31.10	34,4	25,8	3,44	2,58
с 01.11 по 31.12	36,86	25,8	3,69	2,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,61
Жиры, г	4,27
Углеводы, г	5,81
Энергетическая ценность, ккал	68,27

С, мг	3,83
В1, мг	0,04
В2, мг	0,06
А, мг	0,39
Д, мкг	0,11

Са, мг	14,39
Р, мг	36,40
Мg, мг	13,70
Fe, мг	0,56
К, мг	193,36
І, мкг	3,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Картофель, морковь варят, очищают, нарезают кубиками, яйца нарезают тонкими ломтиками, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, оформляют яйцом, морковью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, морковь, нарезаны кубиками, яйца ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, яйцами, зеленым горошком и растительным маслом.

Запах: свойственный вареному картофелю, моркови, яйцам, с ароматом растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 37

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ**

Номер рецептуры: **37**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	44,62	29	4,46	2,9
с 01.03 по 31.07	48,33	29	4,83	2,9
с 01.08 по 31.08	36,25	29	3,63	2,9
с 01.09 по 31.10	38,67	29	3,87	2,9
с 01.11 по 31.12	41,43	29	4,14	2,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,3	5,84	0,73	0,58
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	21	21	2,1	2,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,31	6,23	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,79	6,23	0,78	0,62
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80
Жиры, г	4,76
Углеводы, г	5,10
Энергетическая ценность, ккал	66,50

С, мг	3,50
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,20
Д, мкг	0,00

Са, мг	15,00
Р, мг	24,10
Мg, мг	11,80
Fe, мг	0,60
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют растительным маслом. Солёные огурцы, очищенные от кожицы, и вареную морковь нарезают ломтиками и добавляют в овощную смесь, заправленную растительным маслом, хорошо перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные очищенные картофель и морковь, солёные огурцы нарезаны ломтиками, перемешаны, заправлены растительным маслом.

Консистенция: вареных овощей – мягкая, солёных огурцов – упругая.

Цвет – свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: умеренно солёный, вареных овощей, солёных огурцов, с приятным вкусом растительного масла.

Запах: приятный, свойственный входящим в состав продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 80

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **80**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,1	8,1	0,81	0,81
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	68,67	51,5	6,87	5,15
с 01.09 по 31.12	64,38	51,5	6,44	5,15
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	71,54	46,5	7,15	4,65
с 01.03 по 31.07	77,5	46,5	7,75	4,65
с 01.08 по 31.08	58,13	46,5	5,81	4,65
с 01.09 по 31.10	62	46,5	6,2	4,65
с 01.11 по 31.12	66,43	46,5	6,64	4,65
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,8	8,1	1,08	0,81
с 01.09 по 31.12	10,13	8,1	1,01	0,81
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	161,5	161,5	16,15	16,15
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,15	С, мг	6,51	Са, мг	40,58
Жиры, г	4,00	В1, мг	0,06	Р, мг	57,98
Углеводы, г	14,76	В2, мг	0,07	Mg, мг	26,21
Энергетическая ценность, ккал	103,96	А, мг	0,18	Fe, мг	1,28
		Д, мкг	0,05	К, мг	463,85
				І, мкг	7,45
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

Борщ варят как борщ с фасолью с добавлением картофеля(ТК№79).

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящая поверхность масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — ломтиками, капуста — шашками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей — мягкая; фрикаделек мясных — плотная, мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование изделия: **СОК**

Номер рецептуры: **442**

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	4,00	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,20	В1, мг	0,02	Р, мг	14,00
Углеводы, г	19,80	В2, мг	0,00	Mg, мг	8,00
Энергетическая ценность, ккал	86,00	А, мг	0,00	Fe, мг	2,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	0,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 371

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Номер рецептуры: **371**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	2,28	2,28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,42
Жиры, г	1,20
Углеводы, г	1,92
Энергетическая ценность, ккал	20,40

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	8,00
Р, мг	5,90
Mg, мг	1,20
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
I, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — однородная, нерасслоившаяся масса;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — умеренно соленый, свежей сметаны;
- запах — свежей сметаны;
- консистенция — вязкая, полужидкая, эластичная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	62,46	40,6	6,25	4,06
с 01.03 по 31.07	67,67	40,6	6,77	4,06
с 01.08 по 31.08	50,75	40,6	5,08	4,06
с 01.09 по 31.10	54,13	40,6	5,41	4,06
с 01.11 по 31.12	58	40,6	5,8	4,06
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	16,2	16,2	1,62	1,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,7	8,1	0,97	0,81
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,8	8,1	1,08	0,81
с 01.09 по 31.12	10,13	8,1	1,01	0,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	146	146	14,6	14,6
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	23,5	16,4	2,35	1,64
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,54
Жиры, г	6,65
Углеводы, г	15,19
Энергетическая ценность, ккал	150,89

С, мг	3,85
В1, мг	0,15
В2, мг	0,08
А, мг	0,19
Д, мкг	0,06

Са, мг	31,30
Р, мг	87,36
Mg, мг	29,00
Fe, мг	1,77
К, мг	412,29
І, мкг	4,49
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И КУРИЦЕЙ

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25,6	17,9	2,56	1,79
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	61,54	40	6,15	4
с 01.03 по 31.07	66,67	40	6,67	4
с 01.08 по 31.08	50	40	5	4
с 01.09 по 31.10	53,33	40	5,33	4
с 01.11 по 31.12	57,14	40	5,71	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
КЛЕЦКИ		52		5,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,6	12 шт.	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,1	25,1	2,51	2,51
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,40
Жиры, г	7,48
Углеводы, г	18,37
Энергетическая ценность, ккал	166,44

С, мг	3,81
В1, мг	0,07
В2, мг	0,10
А, мг	0,20
Д, мкг	0,13

Са, мг	31,19
Р, мг	77,67
Мg, мг	19,73
Fe, мг	1,07
К, мг	318,88
І, мкг	4,87
Se, мг	0,01
F, мг	0,03

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Клецки

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; клецки - упругие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа

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

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **103**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	16	11,2	1,6	1,12
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,8	0,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20
Жиры, г	4,30
Углеводы, г	16,13
Энергетическая ценность, ккал	120,24

С, мг	5,36
В1, мг	0,07
В2, мг	0,06
А, мг	0,17
Д, мкг	0,00

Са, мг	25,25
Р, мг	63,47
Мg, мг	20,72
Fe, мг	1,03
К, мг	402,93
І, мкг	4,43
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, коренья - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104

Наименование изделия: СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (ГОВЯДИНА)

Номер рецептуры: 104

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		28		2,8
ГОВЯДИНА Б/К	37,8	31,9	3,78	3,19
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,4	2,8	0,34	0,28
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,2	6 шт.	4,783
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,89
Жиры, г	7,48
Углеводы, г	14,29
Энергетическая ценность, ккал	156,29

С, мг	7,20
В1, мг	0,09
В2, мг	0,11
А, мг	0,17
Д, мкг	0,05

Са, мг	29,53
Р, мг	105,66
Mg, мг	28,99
Fe, мг	1,73
К, мг	610,36
І, мкг	7,46
Se, мг	0,00
F, мг	0,04

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют прогретое 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. Можно готовить суп без томатного пюре.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Фрикадельки мясные

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуски на мармите в бульоне.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: мясных продуктов, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **113**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		16		1,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	14	14	1,4	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	8,696
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	28	17,1	2,8	1,71
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,19
Жиры, г	7,59
Углеводы, г	10,85
Энергетическая ценность, ккал	132,23

С, мг	0,44
В1, мг	0,03
В2, мг	0,06
А, мг	0,02
Д, мкг	0,09

Са, мг	23,55
Р, мг	49,52
Mg, мг	8,51
Fe, мг	0,60
К, мг	71,83
І, мкг	2,30
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

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

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

Лапша домашняя

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

Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,

Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.

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

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: овощей и лапши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ КУРУРИЦЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **299**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	20	20	2	2
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	190,44	173,3	19,04	17,33
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,83 шт.	33,5	83 шт.	3,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ (ДЛЯ ФАРШИРОВАНИЯ) №329		50		5
МОЛОКО ПАСТЕР.3,2% ЖИРНОСТИ	37,7	37,7	3,77	3,77
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,7	6,7	0,67	0,67
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,7	7,7	0,77	0,77
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 200/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	36,71	С, мг	1,45	Са, мг	87,50
Жиры, г	75,76	В1, мг	0,13	Р, мг	355,40
Углеводы, г	6,91	В2, мг	0,43	Mg, мг	37,00
Энергетическая ценность, ккал	856,08	А, мг	0,44	Fe, мг	3,42
		Д, мкг	1,49	К, мг	453,89
				I, мкг	20,59
				Se, мг	0,05
				F, мг	0,23

Технология приготовления:

Мякоть отварных кур без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят добавляя молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки, смазанные маслом, варят на пару.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Гарниры - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре из моркови или свеклы.

Соус молочный густой (для фарширования) №329

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Используют его для фаршированных блюд из птицы, дичи и т.д.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: кремово-желтый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу курицы и яйцу.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **15**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	51,6	50	5,16	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,60	С, мг	0,35	Са, мг	440,00
Жиры, г	14,75	В1, мг	0,02	Р, мг	250,00
Углеводы, г	0,00	В2, мг	0,15	Mg, мг	17,50
Энергетическая ценность, ккал	182,00	А, мг	0,16	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	44,00
				І, мкг	0,00
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,02

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 260

Наименование изделия: ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	90	85	9,0	8,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,6	10,6	1,06	1,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,1	13,1	1,31	1,31
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	1,07	0,9
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №347		24,6		2,46
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,9	25,9	2,59	2,59
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,3	1,3	0,13	0,13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,3	1,3	0,13	0,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
Выход: 90/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,79
Жиры, г	1,56
Углеводы, г	6,04
Энергетическая ценность, ккал	69,41

С, мг	0,74
В1, мг	0,06
В2, мг	0,05
А, мг	0,02
Д, мкг	0,02

Са, мг	28,66
Р, мг	111,43
Мg, мг	25,86
Fe, мг	0,86
К, мг	219,80
І, мкг	67,20
Se, мг	0,01
F, мг	0,28

Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, солят, взбивают, хорошо вымешивают. Тефтели формируют в виде шариков по 3—5 шт. на порцию и варят на пару.

Отпускают тефтели 80 г с прокипяченным сливочным маслом (5 г) или соусом белым №347 (30 г).

Гарниры - каша вязкая, макароны отварные, пюре картофельное, морковь, тушенная в сметанном соусе.

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

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

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

Соус белый основной №347

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого в соус кладут нарезанные лук репчатый, петрушку и варят 25-30 мин.

В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (1 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус белый основной подают к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления других соусов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой, без трещин, политые соусом, сбоку гарнир

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная

Цвет: светло-серый

Вкус: рыбный, приятный, умерено соленый

Запах: рыбный, приятный

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 280

Наименование изделия: **ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **280**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	90	60	9,0	6,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,1	7,1	0,71	0,71
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,8	9,8	0,98	0,98
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,2	3,5	0,42	0,35
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,7	17,7	1,77	1,77
СОУСТОМАТНЫЙ		44,8		4,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	11	11	1,1	1,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,4	3,4	0,34	0,34
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,6	32,6	3,26	3,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 90/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,96
Жиры, г	9,79
Углеводы, г	10,60
Энергетическая ценность, ккал	162,65

С, мг	2,12
В1, мг	0,06
В2, мг	0,07
А, мг	0,03
Д, мкг	0,00

Са, мг	11,73
Р, мг	71,41
Mg, мг	14,33
Fe, мг	1,34
К, мг	232,09
І, мкг	4,05
Se, мг	0,00
F, мг	0,02

Технология приготовления:

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10-12 г, затем панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 5-10 мин до готовности.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Соусы - сметанный №330, сметанный с томатом №331, сметанный с томатом и луком №332.

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

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

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

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

Соустоматный

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

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

Цвет: фрикаделек - коричневый, соуса - кремовый или розовый от томата.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса и соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ФРУКТЫ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФРУКТЫ	135	99,9	13,5	9,99
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80
Жиры, г	0,20
Углеводы, г	7,49
Энергетическая ценность, ккал	37,96

С, мг	37,96
В1, мг	0,06
В2, мг	0,03
А, мг	0,01
Д, мкг	0,00

Са, мг	34,97
Р, мг	16,98
Mg, мг	10,99
Fe, мг	0,10
К, мг	154,85
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,15

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,32
Жиры, г	0,18
Углеводы, г	8,48
Энергетическая ценность, ккал	40,79

С, мг	0,00
В1, мг	0,04
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	3,60
Р, мг	17,40
Mg, мг	3,80
Fe, мг	0,80
К, мг	27,20
І, мкг	1,12
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,29
Жиры, г	0,19
Углеводы, г	15,05
Энергетическая ценность, ккал	71,05

С, мг	0,00
В1, мг	0,05
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	6,90
Р, мг	25,20
Mg, мг	9,90
Fe, мг	0,60
К, мг	38,70
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99
Жиры, г	0,26
Углеводы, г	12,72
Энергетическая ценность, ккал	61,19

С, мг	0,00
В1, мг	0,05
В2, мг	0,02
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	5,40
Р, мг	26,10
Mg, мг	5,70
Fe, мг	1,20
К, мг	40,80
І, мкг	1,68
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,65
Жиры, г	0,35
Углеводы, г	16,96
Энергетическая ценность, ккал	81,58

С, мг	0,00
В1, мг	0,07
В2, мг	0,03
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	54,40
І, мкг	2,24
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,20
Жиры, г	1,70
Углеводы, г	20,40
Энергетическая ценность, ккал	92,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,10
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	7,20
Р, мг	34,80
Mg, мг	7,60
Fe, мг	1,60
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ЛИМОН	11,67	7	1,17	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200/15/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,16
Жиры, г	0,01
Углеводы, г	14,92
Энергетическая ценность, ккал	61,56

С, мг	1,14
В1, мг	0,00
В2, мг	0,01
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	13,29
Р, мг	5,10
Mg, мг	4,58
Fe, мг	0,43
К, мг	24,87
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

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.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. И доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, с привкусом лимона

Запах: свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431

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

Номер рецептуры: **431**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ЛИМОН	11,7	7	1,17	0,7
Выход: 185/15/7				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	15,20
Энергетическая ценность, ккал	62,00

С, мг	0,00
В1, мг	0,00
В2, мг	0,00
А, мг	0,00
Д, мкг	0,00

Са, мг	0,00
Р, мг	0,00
Mg, мг	0,00
Fe, мг	0,00
К, мг	0,00
І, мкг	0,00
Se, мг	0,00
F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **430**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
Выход: 185/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,20	С, мг	0,00	Ca, мг	5,00
Жиры, г	0,10	В1, мг	0,00	P, мг	8,00
Углеводы, г	15,00	В2, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Энергетическая ценность, ккал	60,00	A, мг	0,00	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
				I, мкг	0,00
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

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

Чай-заварка

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;
- цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 267

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ**

Номер рецептуры: **267**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	93,3	78,8	9,33	7,88
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,9	7,9	0,79	0,79
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	4,5	11 шт.	0,45
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	13,5	13,5	1,35	1,35
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,0	12,0	1,4	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,8	6,8	0,68	0,68
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,7	5,7	0,57	0,57
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,53
Жиры, г	23,88
Углеводы, г	8,13
Энергетическая ценность, ккал	313,28

С, мг	0,00
В1, мг	0,06
В2, мг	0,13
А, мг	0,03
Д, мкг	0,19

Са, мг	14,99
Р, мг	170,42
Мg, мг	26,82
Fe, мг	2,78
К, мг	308,62
І, мкг	6,57
Se, мг	0,00
F, мг	0,04

Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в лезоне, панируют в сухарях и жарят: кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160 °С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу (5-7 мин), при температуре 250-280 °С.

При отпуске шницель гарнируют и поливают маслом сливочным.

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

Также только для говяжьих шницелей необходимо использовать жир-сырец говяжий или свиной массой 11 г на 80 г готового шницеля.

Масса нетто на 80 г шницеля: свинины – 81 г, говядины – 70 г.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: шницель овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом; сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 89

Наименование изделия: **ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ СО ШПИНАТОМ И КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **89**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	35	24,5	3,5	2,45
ШПИНАТ	80	60	8	6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МОРКОВЬ	10,0	9	1,0	9,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,45
Жиры, г	9,82
Углеводы, г	7,71
Энергетическая ценность, ккал	149,28

С, мг	15,30
В1, мг	0,10
В2, мг	0,19
А, мг	0,03
Д, мкг	0,09

Са, мг	78,91
Р, мг	107,35
Mg, мг	56,10
Fe, мг	2,68
К, мг	650,88
І, мкг	3,61
Se, мг	0,01
F, мг	0,07

Технология приготовления:

Щавель припускают в собственном соку, шпинат припускают в небольшом количестве воды, затем все протирают, в кипящий бульон или воду кладут картофель и варят, затем добавляют слегка пассерованный или припущенный лук, пюре из шпината и щавеля и варят еще 15 мин. За 5-10 мин до окончания варки щи заправляют подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль. Половину шпината и щавеля можно не протирать, а положить нарезанными. Сваренное вкрутую яйцо кладут при отпуске. Вместо щавеля (75 г) можно использовать щавель (25 г) и шпинат (50 г) вместе (на выход супа 250 г).

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Normы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
7. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
8. Муку для заправки супов используют высшего и 1-го сорта. Муку просеивают, подсушивают без масла до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного овощного отвара (4 л на 1 кг муки), размешивают венчиком для получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки.
9. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: коренья, лук, картофель нарезаны кубиками, зеленый лук - дольками, шпинат и щавель - пюреобразные или частично нарезанные.

Консистенция: картофель - мягкий, щавель, шпинат - протертые, пюреобразные.

Цвет: от светло-зеленого до оливкового.

Вкус: слабо-кислый, умеренно соленый, в сочетании с яйцами.

Запах: зеленого щавеля и шпината, репчатого лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 88

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **88**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25,6	17,9	2,56	1,79
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,64
Жиры, г	7,24
Углеводы, г	7,15
Энергетическая ценность, ккал	112,87

С, мг	10,09
В1, мг	0,04
В2, мг	0,08
А, мг	0,19
Д, мкг	0,00

Са, мг	40,05
Р, мг	60,79
Mg, мг	20,04
Fe, мг	1,08
К, мг	293,17
І, мкг	4,29
Se, мг	0,00
F, мг	0,03

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель дольками.

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

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. Муку для заправки супов используют высшего и 1-го сорта. Муку просеивают, подсушивают без масла до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного овощного отвара (4 л на 1 кг муки), размешивают венчиком для получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки.
11. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

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

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

Запах: свойственный овощам, капусты.

