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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** свекольник со сметаной

**Номер рецептуры:** 82

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 80 | 64 | 8,0 | 6,4 |
| С 1 января | 85 | 64 | 8,5 | 6,4 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 57 | 43 | 5,7 | 4,3 |
| С 1 ноября-31 декабря | 61 | 43 | 6,1 | 4,3 |
| С 1 января-28-29 февраля | 66 | 43 | 6,6 | 4,3 |
| С 1 марта | 72 | 43 | 7,2 | 4,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 1,3 | 1,1 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Или томатная паста | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход супа |  | 250 |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа со сметаной |  | 255 |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,20 | Ca (мг): | 39,48 |
| Жиры (г): | 2,96 | Mg (мг): | 31,04 |
| Углеводы (г): | 13,06 | Fe (мг): | 1,54 |
| Эн. ценность (ккал) | 102 | С (мг): | 8,71 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 80 | 64 | 8,0 | 6,4 |
| С 1 января | 85 | 64 | 8,5 | 6,4 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 57 | 43 | 5,7 | 4,3 |
| С 1 ноября-31 декабря | 61 | 43 | 6,1 | 4,3 |
| С 1 января-28-29 февраля | 66 | 43 | 6,6 | 4,3 |
| С 1 марта | 72 | 43 | 7,2 | 4,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 13 | 11 | 1,3 | 1,1 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Или томатная паста | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход супа |  | 250 |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа со сметаной |  | 255 |  | 25,5 |
| Выход супа со сметаной |  | 255 |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,20 | Ca (мг): | 39,48 |
| Жиры (г): | 2,96 | Mg (мг): | 31,04 |
| Углеводы (г): | 13,06 | Fe (мг): | 1,54 |
| Эн. ценность (ккал) | 102 | С (мг): | 8,71 |

**Технология приготовления**

Свекл отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные овощи, варят 1 минут. Затем кладут пассерованное томатное пюре (или пасту) и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки.

*Консистенция:* овощей мягкая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* кисло – сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

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

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

**Номер рецептуры:** 496

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Какао | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Вода | 90 | 90 | 9,0 | 9,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,09 | Ca (мг): | 148,44 |
| Жиры (г): | 4,29 | Mg (мг): | 29,55 |
| Углеводы (г): | 25,91 | Fe (мг): | 0,79 |
| Эн. ценность (ккал) | 159 | С (мг): | 1,56 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Какао | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Вода | 90 | 90 | 9,0 | 9,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,09 | Ca (мг): | 148,44 |
| Жиры (г): | 4,29 | Mg (мг): | 29,55 |
| Углеводы (г): | 25,91 | Fe (мг): | 0,79 |
| Эн. ценность (ккал) | 159 | С (мг): | 1,56 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

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

*Запах:* свойственный какао.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кукуруза с яйцом и луком

**Номер рецептуры:** 176

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кукуруза консервированная | 77 | 46 | 7,7 | 4,6 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Яйцо | 1шт. | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,23 | Ca (мг): | 44,42 |
| Жиры (г): | 9,79 | Mg (мг): | 12,18 |
| Углеводы (г): | 6,25 | Fe (мг): | 1,08 |
| Эн. ценность (ккал) | 139 | С (мг): | 3,21 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кукуруза консервированная | 77 | 46 | 7,7 | 4,6 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Яйцо | 1шт. | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,23 | Ca (мг): | 44,42 |
| Жиры (г): | 9,79 | Mg (мг): | 12,18 |
| Углеводы (г): | 6,25 | Fe (мг): | 1,08 |
| Эн. ценность (ккал) | 139 | С (мг): | 3,21 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи урожая прошлого года (репчатый лук) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II – обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

Кукурузу консервированную кипятят в собственном отваре с момента закипания 5 минут, отвар сливают, кукурузу охлаждают смешивают с отварным мелко рубленным яйцом, бланшированным нашинкованным репчатым луком. Заправляют маслом растительным.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи уложены горкой.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует продуктам, входящим в блюдо.

*Вкус:* кукурузы консервированной в сочетании с яйцом и луком репчатым, солоноватый.

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

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

**Номер рецептуры:** 70,71

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры соленые | 109 | 60 | 10,9 | 6,0 |
| Или огурцы соленые | 109 | 60 | 10,9 | 6,0 |
| Или помидоры свежие | 61 | 60 | 6,1 | 6,0 |
| Или огурцы свежие | 61 | 60 | 6,1 | 6,0 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,48 | Ca (мг): | 13,8 |
| Жиры (г): | 0,06 | Mg (мг): | 8,4 |
| Углеводы (г): | 0,96 | Fe (мг): | 0,36 |
| Эн. ценность (ккал) | 7,8 | С (мг): | 3,0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры соленые | 182 | 100 | 18,2 | 10,0 |
| Или огурцы соленые | 182 | 100 | 18,2 | 10,0 |
| Или помидоры свежие | 102 | 100 | 10,2 | 10,0 |
| Или огурцы свежие | 102 | 100 | 10,2 | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,8 | Ca (мг): | 23 |
| Жиры (г): | 0,1 | Mg (мг): | 14 |
| Углеводы (г): | 1,6 | Fe (мг): | 0,6 |
| Эн. ценность (ккал) | 13 | С (мг): | 5 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. С 1 марта овощи натуральные свежие заменить на овощи натуральные соленые.

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

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

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

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

*Вкус:* соленых или свежих огурцов или помидоров.

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

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп картофельный гороховый

**Номер рецептуры:** 102

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | | |
| 1 порц | | | 100 порц | |
| брутто, г | | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  | |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 67 | 50 | | 6,7 | 5,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 72 | 50 | | 7,2 | 5,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 78 | 50 | | 7,8 | 5,0 |
| С 1 марта | 83 | 50 | | 8,3 | 5,0 |
| Горох лущеный | 21 | 20 | | 2,1 | 2,0 |
| Морковь |  |  | |  |  |
| До 1 января | 19 | 15 | | 1,9 | 1,5 |
| С 1 января | 20 | 15 | | 2,0 | 1,5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное | 4 | 4 | | 0,4 | 0,4 |
| Вода | 169 | 169 | | 16,9 | 16,9 |
| Выход супа |  | 250 | |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,18 | Ca (мг): | 29,47 |
| Жиры (г): | 2,89 | Mg (мг): | 36,2 |
| Углеводы (г): | 21,36 | Fe (мг): | 2,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 124 | С (мг): | 5,87 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | | |
| 1 порц | | | 100 порц | |
| брутто, г | | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  | |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 67 | 50 | | 6,7 | 5,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 72 | 50 | | 7,2 | 5,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 78 | 50 | | 7,8 | 5,0 |
| С 1 марта | 83 | 50 | | 8,3 | 5,0 |
| Горох лущеный | 21 | 20 | | 2,1 | 2,0 |
| Морковь |  |  | |  |  |
| До 1 января | 19 | 15 | | 1,9 | 1,5 |
| С 1 января | 20 | 15 | | 2,0 | 1,5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное | 4 | 4 | | 0,4 | 0,4 |
| Вода | 169 | 169 | | 16,9 | 16,9 |
| Выход супа |  | 250 | |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,18 | Ca (мг): | 29,47 |
| Жиры (г): | 2,89 | Mg (мг): | 36,2 |
| Углеводы (г): | 21,36 | Fe (мг): | 2,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 124 | С (мг): | 5,87 |

**Технология приготовления**

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

Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

*Консистенция:* картофель и бобовые - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* светло – желтый (горчичный).

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху.

*Запах:* гороха, пассерованных кореньев и лука.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** салат из белокочанной капусты с морковью

**Номер рецептуры:** 4

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 63 | 50 | 6,3 | 5,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 7,5 | 6 | 0,75 | 0,6 |
| С 1 января | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сахар | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Лимонная кислота | 0,06 | 0,06 | 0,006 | 0,006 |
| Вода для разведения лимонной кислоты | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,0 | Ca (мг): | 26,25 |
| Жиры (г): | 6,05 | Mg (мг): | 11,04 |
| Углеводы (г): | 5,9 | Fe (мг): | 0,37 |
| Эн. ценность (ккал) | 83 | С (мг): | 22,9 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 106 | 84 | 10,6 | 8,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Лимонная кислота | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Вода для разведения лимонной кислоты | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,67 | Ca (мг): | 43,75 |
| Жиры (г): | 10,08 | Mg (мг): | 18,4 |
| Углеводы (г): | 9,82 | Fe (мг): | 0,62 |
| Эн. ценность (ккал) | 138,33 | С (мг): | 38,17 |

**Технология приготовления**

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

Капусту шинкуют тонкой соломкой 1,5-15 мм, морковь шинкуют или натирают тонкой соломкой 2\*15 мм, кладут в эмалированнуюю посуду, добавляют соль, перетирают пестиком до выделения сока.

Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* хрустящая.

*Цвет*: свойственный ингредиентам, входящим в блюдо.

*Вкус:* свойственный ингредиентам, входящим в блюдо в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* свойственный ингредиентам, входящим в блюдо в сочетании с растительным маслом.

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

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

**Номер рецептуры:** 312

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 201 | 151 | 20,1 | 15,1 |
| С 1 ноября-31 декабря | 216 | 151 | 21,6 | 15,1 |
| С 1 января-28-29 февраля | 233 | 151 | 23,3 | 15,1 |
| С 1 марта | 252 | 151 | 25,2 | 1,51 |
| Молоко | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Молоко кипяченое |  | 27 |  | 2,7 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,69 | Ca (мг): | 44,48 |
| Жиры (г): | 7,04 | Mg (мг): | 32,73 |
| Углеводы (г): | 21,56 | Fe (мг): | 1,19 |
| Эн. ценность (ккал) | 173 | С (мг): | 21,38 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 201 | 151 | 20,1 | 15,1 |
| С 1 ноября-31 декабря | 216 | 151 | 21,6 | 15,1 |
| С 1 января-28-29 февраля | 233 | 151 | 23,3 | 15,1 |
| С 1 марта | 252 | 151 | 25,2 | 1,51 |
| Молоко | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Молоко кипяченое |  | 27 |  | 2,7 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,69 | Ca (мг): | 44,48 |
| Жиры (г): | 7,04 | Mg (мг): | 32,73 |
| Углеводы (г): | 21,56 | Fe (мг): | 1,19 |
| Эн. ценность (ккал) | 173 | С (мг): | 21,38 |

**Технология приготовления**

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

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

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

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

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

**Номер рецептуры:** 1

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 30 | 24 | 3,0 | 2,4 |
| Яблоки | 17 | 12 | 1,7 | 1,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 20 | 16 | 2,0 | 1,6 |
| С 1 января | 21 | 16 | 2,1 | 1,6 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сахар | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Лимонная кислота | 0,06 | 0,06 | 0,006 | 0,006 |
| Вода для разведения лимонной кислоты | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,66 | Ca (мг): | 18 |
| Жиры (г): | 6,06 | Mg (мг): | 10,8 |
| Углеводы (г): | 6,36 | Fe (мг): | 0,54 |
| Эн. ценность (ккал) | 82,8 | С (мг): | 9,24 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная | 50 | 40 | 5,0 | 4,0 |
| Яблоки | 28 | 20 | 2,8 | 2,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 33 | 26 | 3,3 | 2,6 |
| С 1 января | 35 | 26 | 3,5 | 2,6 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Лимонная кислота | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Вода для разведения лимонной кислоты | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,1 | Ca (мг): | 30 |
| Жиры (г): | 10,1 | Mg (мг): | 18 |
| Углеводы (г): | 10,6 | Fe (мг): | 0,9 |
| Эн. ценность (ккал) | 138 | С (мг): | 15,4 |

**Технология приготовления**

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

Капусту шинкуют тонкой соломкой 1,5-15 мм, кладут в эмалированнуюю посуду, добавляют соль, перетирают пестиком до выделения сока. Морковь чистят, моют, ошпаривают, натирают на терке тонкой соломкой. Яблоки моют, ошпаривают, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, шинкуют соломкой 2\*15 мм, сбрызгивают раствором лимонной кислот, чтобы не потемнели

Овощи и яблоки соединяют в эмалированной посуде, заправляют растительным маслом, сахаром, хорошо перемешивают.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* хрустящая.

*Цвет*: свойственный ингредиентам, входящим в блюдо.

*Вкус:* свойственный ингредиентам, входящим в блюдо в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* свойственный ингредиентам, входящим в блюдо в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** тефтели рыбные

**Номер рецептуры:** 349

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: | | | | |
| Рыба-филе | 54 | 51 | 5,4 | 5,1 |
| Или хек потрошенный без головы | 79 | 51 | 7,9 | 5,1 |
| Или сиг неразделанный | 96 | 51 | 9,6 | 5,1 |
| Или муксун неразделанный | 102 | 51 | 10,2 | 5,1 |
| Хлеб пшеничный | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 1,0 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Мука пшеничная | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса полуфабриката |  | 95 |  | 9,5 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса готовых тефтелей |  | 80 |  | 8,0 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,96 | Ca (мг): | 23,8 |
| Жиры (г): | 4,24 | Mg (мг): | 20 |
| Углеводы (г): | 7,68 | Fe (мг): | 0,56 |
| Эн. ценность (ккал) | 96,8 | С (мг): | 0,56 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: | | | | |
| Рыба-филе | 67 | 64 | 6,7 | 6,4 |
| Или хек потрошенный без головы | 99 | 64 | 9,9 | 6,4 |
| Или сиг неразделанный | 120 | 64 | 12,0 | 6,4 |
| Или муксун неразделанный | 128 | 64 | 12,8 | 6,4 |
| Хлеб пшеничный | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Вода | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 1,5 | 1,3 |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 | 1/7 шт. | 0,6 |
| Мука пшеничная | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Масса полуфабриката |  | 119 |  | 119 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 7 | 7 |
| Масса готовых тефтелей |  | 100 |  | 100 |
| Выход |  | 100 |  | 100 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,7 | Ca (мг): | 29 |
| Жиры (г): | 5,3 | Mg (мг): | 25 |
| Углеводы (г): | 9,6 | Fe (мг): | 0,7 |
| Эн. ценность (ккал) | 121 | С (мг): | 0,7 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе

Филе без кожи и костей нарезают на кусочки, измельчают на мясорубке первый раз без хлеба, второй раз месте с бланшированным репчатым луком и замоченным в воде хлебом, добавляют яйца. Массу хорошо перемешивают, выбивают и формуют шарики, панируют в муке, запекают в жарочном шкафу до готовности.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма изделий сохранена.

*Консистенция:* сочная, рыхлая, однородная.

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

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

*Запах:* приятный, рыбы.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** винегрет овощной

**Номер рецептуры:** 67

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 17 | 17 | 1,7 | 1,7 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| С 1 марта | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 13 |  | 1,3 |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| С 1 января | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 9 |  | 0,9 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| С 1 января | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 6 |  | 0,6 |
| Огурцы соленые | 16 | 9 | 1,6 | 0,9 |
| Капуста свежая | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Зеленый горошек | 9 | 6 | 0,9 | 0,6 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,96 | Ca (мг): | 15,21 |
| Жиры (г): | 6,10 | Mg (мг): | 11,66 |
| Углеводы (г): | 4,78 | Fe (мг): | 0,47 |
| Эн. ценность (ккал) | 78 | С (мг): | 6,66 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября по 31 октября | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 |
| С 1 ноября по 31 декабря | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| С 1 января по 28-29 февраля | 33 | 33 | 3,3 | 3,3 |
| С 1 марта | 36 | 36 | 3,6 | 3,6 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 21 |  | 2,1 |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| С 1 января | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 15 |  | 1,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,6 | 12,6 | 1,266 | 1,26 |
| С 1 января | 13,4 | 13,4 | 1,34 | 1,34 |
| Масса отварной очищенной моркови |  | 10 |  | 1,0 |
| Огурцы соленые | 27 | 15 | 2,7 | 1,5 |
| Капуста свежая | 9 | 7 | 0,9 | 0,7 |
| Зеленый горошек | 15 | 10 | 1,5 | 1,0 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,6 | Ca (мг): | 25,35 |
| Жиры (г): | 10,17 | Mg (мг): | 19,4 |
| Углеводы (г): | 7,97 | Fe (мг): | 0,78 |
| Эн. ценность (ккал) | 130 | С (мг): | 11,10 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

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

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту свежую, консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут. Лук репчатый мелко рубят. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма нарезки сохранена, салат полит маслом растительным.

*Консистенция:* капусты, огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови, зеленого горошка - мягкая.

*Цвет:* соответствует овощам, входящим в блюдо.

*Вкус:* соответствует овощам, входящим в блюдо, солоноватый.

*Запах:* овощей в сочетании с растительным маслом.

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

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

**Номер рецептуры:** 203

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия | 51 | 51 | 5,1 | 5,1 |
| Вода | 306 | 306 | 30,6 | 30,6 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 145 |  | 14,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,54 | Ca (мг): | 6,21 |
| Жиры (г): | 4,15 | Mg (мг): | 7,83 |
| Углеводы (г): | 32,41 | Fe (мг): | 0,77 |
| Эн. ценность (ккал) | 182 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия | 61 | 61 | 6,1 | 6,1 |
| Вода | 366 | 366 | 36,6 | 36,6 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 174 |  | 17,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,65 | Ca (мг): | 7,45 |
| Жиры (г): | 4,98 | Mg (мг): | 9,4 |
| Углеводы (г): | 38,89 | Fe (мг): | 0,92 |
| Эн. ценность (ккал) | 218,4 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* белый или кремовый.

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

*Запах:* отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным.

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

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

**Номер рецептуры:** 390,434

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

**ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ИЛИ ОЛЕНИНЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 56 | 50 | 5,6 | 5,0 |
| Или мясо на кости | 67 | 50 | 6,7 | 5,0 |
| Вода | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Крупа рисовая | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 20 |  | 2,0 |
| Лук репчатый | 29 | 24 | 2,9 | 2,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса пассерованного лука |  | 13 |  | 1,3 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса полуфабриката |  | 96 |  | 9,6 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса готовых тефтелей |  | 80 |  | 8,0 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) тефтели из говядины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9,58 | Ca (мг): | 13,58 |
| Жиры (г): | 8,66 | Mg (мг): | 18,32 |
| Углеводы (г): | 10,33 | Fe (мг): | 0,85 |
| Эн. ценность (ккал) | 156 | С (мг): | 2,4 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) тефтели из оленины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,36 | Ca (мг): | 14,03 |
| Жиры (г): | 8,02 | Mg (мг): | 16,2 |
| Углеводы (г): | 10,33 | Fe (мг): | 1,61 |
| Эн. ценность (ккал) | 152 | С (мг): | 2,4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 70 | 63 | 7,0 | 6,3 |
| Или мясо на кости | 84 | 63 | 8,4 | 6,3 |
| Вода | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Крупа рисовая | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 25 |  | 2,5 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 3,6 | 3,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса пассерованного лука |  | 16 |  | 1,6 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса полуфабриката |  | 120 |  | 12,0 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готовых тефтелей |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11-18 лет) тефтели из говядины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,98 | Ca (мг): | 16,98 |
| Жиры (г): | 10,83 | Mg (мг): | 22,9 |
| Углеводы (г): | 12,91 | Fe (мг): | 1,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 195 | С (мг): | 3,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11-18 лет) тефтели из оленины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,95 | Ca (мг): | 17,54 |
| Жиры (г): | 10,03 | Mg (мг): | 20,25 |
| Углеводы (г): | 12,91 | Fe (мг): | 2,01 |
| Эн. ценность (ккал) | 190,00 | С (мг): | 3,00 |

**ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ИЛИ ОЛЕНИНЫ) И СВИНИНЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 39 | 35 | 3,9 | 3,5 |
| Или мясо на кости | 47 | 35 | 4,7 | 3,5 |
| Свинина | 17 | 15 | 1,7 | 1,5 |
| Вода | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Крупа рисовая | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 20 |  | 2,0 |
| Лук репчатый | 29 | 24 | 2,9 | 2,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса пассерованного лука |  | 13 |  | 1,3 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса полуфабриката |  | 96 |  | 9,6 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса готовых тефтелей |  | 80 |  | 8,0 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) тефтели из говядины+свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9,35 | Ca (мг): | 13,31 |
| Жиры (г): | 13,41 | Mg (мг): | 16,83 |
| Углеводы (г): | 10,33 | Fe (мг): | 1,45 |
| Эн. ценность (ккал) | 198 | С (мг): | 2,4 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) тефтели из оленины+свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9,63 | Ca (мг): | 13,63 |
| Жиры (г): | 11,18 | Mg (мг): | 16,52 |
| Углеводы (г): | 10,33 | Fe (мг): | 1,45 |
| Эн. ценность (ккал) | 179 | С (мг): | 2,4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 49 | 44 | 4,9 | 4,4 |
| Или мясо на кости | 59 | 44 | 5,9 | 4,4 |
| Свинина | 22 | 19 | 2,2 | 1,9 |
| Вода | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Крупа рисовая | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 25 |  | 2,5 |
| Лук репчатый | 36 | 30 | 3,6 | 3,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса пассерованного лука |  | 16 |  | 1,6 |
| Мука пшеничная | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса полуфабриката |  | 120 |  | 12,0 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готовых тефтелей |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11-18 лет) тефтели из говядины+свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,69 | Ca (мг): | 16,64 |
| Жиры (г): | 16,76 | Mg (мг): | 21,04 |
| Углеводы (г): | 12,91 | Fe (мг): | 1,81 |
| Эн. ценность (ккал) | 247,50 | С (мг): | 3,00 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11-18 лет) тефтели из оленины+свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,04 | Ca (мг): | 17,04 |
| Жиры (г): | 13,98 | Mg (мг): | 20,65 |
| Углеводы (г): | 12,91 | Fe (мг): | 1,81 |
| Эн. ценность (ккал) | 223,75 | С (мг): | 3,00 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Рис перебирают, варят рассыпчатую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделывают в виде шариков. Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200 º С 10-15 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* коричневый-тефтелей.

*Вкус:* тушеного мяса.

*Запах:* тушеного мяса.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** печень говяжья по-строгановски

**Номер рецептуры:** 398,44

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печень говяжья | 90 | 75 | 9,0 | 7,5 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса жареной печени |  | 51 |  | 5,1 |
| Соус сметанный |  | 29 |  | 2,9 |
| Сметана | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Мука пшеничная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масло сливочное | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Вода или отвар | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масса белого соуса |  | 14 |  | 1,4 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,09 | Ca (мг): | 16,73 |
| Жиры (г): | 10,04 | Mg (мг): | 1309 |
| Углеводы (г): | 3,13 | Fe (мг): | 4,87 |
| Эн. ценность (ккал) | 154,91 | С (мг): | 6,18 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Печень говяжья | 113 | 94 | 11,3 | 9,4 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса жареной печени |  | 64 |  | 6,4 |
| Соус сметанный |  | 36 |  | 3,6 |
| Сметана | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода или отвар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Масса белого соуса |  | 18 |  | 1,8 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16,36 | Ca (мг): | 20,91 |
| Жиры (г): | 12,55 | Mg (мг): | 16,36 |
| Углеводы (г): | 3,91 | Fe (мг): | 6,09 |
| Эн. ценность (ккал) | 193,64 | С (мг): | 7,73 |

**Технология приготовления**

Зачищенную от пленок говяжью печень нарезают тонкими брусочками 3\*3\*35 мм, посыпают солью, обжаривают 3-4 минуты тонким слоем, помешивая, заливают сметанным соусом и кипятят 5-7 минут.

Соус сметанный. Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 º С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма изделий сохранена.

*Консистенция:* сочная, мягкая.

*Цвет:* на разрезе светло-серый.

*Вкус и запах:* солоноватый, мяса и капусты.

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

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

**Номер рецептуры:** 268

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куры 1 категории |  |  |  |  |
| Куры 1 кат. потрошенные | 123 | 108 | 12,3 | 10,8 |
| Мякоть птицы |  | 59 |  | 5,9 |
| Хлеб пшеничный | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Вода | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 |
| Мааса полуфабриката |  | 91 |  | 9,1 |
| Масса готовых биточков |  | 80 |  | 8,0 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,07 | Ca (мг): | 21,92 |
| Жиры (г): | 6,68 | Mg (мг): | 13,07 |
| Углеводы (г): | 6,31 | Fe (мг): | 1,17 |
| Эн. ценность (ккал) | 142 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куры 1 категории |  |  |  |  |
| Куры 1 кат. потрошенные | 185 | 162 | 18,5 | 16,2 |
| Мякоть птицы |  | 89 |  | 8,9 |
| Хлеб пшеничный | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Вода | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Мааса полуфабриката |  | 137 |  | 13,7 |
| Масса готовых биточков |  | 120 |  | 12,0 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход |  | 120 |  | 1,20 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 19,61 | Ca (мг): | 32,88 |
| Жиры (г): | 10,02 | Mg (мг): | 19,61 |
| Углеводы (г): | 9,47 | Fe (мг): | 1,76 |
| Эн. ценность (ккал) | 213 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, или биточки, или шницели. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена, без трещин.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* серый - на разрезе, ан поверхности - коричневый.

*Вкус:* умеренно соленый, птицы.

*Запах:* свойственный птице.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** соус сметанный натуральный

**Номер рецептуры:** 443

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Мука пшеничная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масло сливочное | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход |  | 16 |  | 1,6 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,46 | Ca (мг): | 13,37 |
| Жиры (г): | 5,11 | Mg (мг): | 1,21 |
| Углеводы (г): | 1,5 | Fe (мг): | 0,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 53 | С (мг): | 0,06 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Мука пшеничная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масло сливочное | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход |  | 16 |  | 1,6 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,46 | Ca (мг): | 13,37 |
| Жиры (г): | 5,11 | Mg (мг): | 1,21 |
| Углеводы (г): | 1,5 | Fe (мг): | 0,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 53 | С (мг): | 0,06 |

**Технология приготовления**

Подсушенную без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодно сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают и доводят до кипения еще раз.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* белый.

*Вкус и запах:* умеренно соленый, сметаны.

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

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

**Номер рецептуры:** 203

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Вода | 180 | 180 | 18,0 | 18,0 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 85 |  | 85 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса отварных макаронных изделий с маслом |  | 90 |  | 9,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 86 | 69 | 8,6 | 6,9 |
| С 1 января | 92 | 69 | 9,2 | 6,9 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 1,5 | 1,3 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса пассерованных овощей |  | 60 |  | 6,0 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,36 | Ca (мг): | 17,4 |
| Жиры (г): | 6,78 | Mg (мг): | 31,53 |
| Углеводы (г): | 24,39 | Fe (мг): | 1,0 |
| Эн. ценность (ккал) | 167 | С (мг): | 4,75 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Макаронные изделия | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Вода | 240 | 240 | 24,0 | 24,0 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 113 |  | 11,3 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса отварных макаронных изделий с маслом |  | 120 |  | 12,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 115 | 92 | 11,5 | 9,2 |
| С 1 января | 122 | 92 | 12,2 | 9,2 |
| Лук репчатый | 20 | 17 | 2,0 | 1,7 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса пассерованных овощей |  | 80 |  | 8,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,81 | Ca (мг): | 23,2 |
| Жиры (г): | 9,04 | Mg (мг): | 42,04 |
| Углеводы (г): | 33,2 | Fe (мг): | 1,33 |
| Эн. ценность (ккал) | 222,67 | С (мг): | 6,33 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Морковь, лук репчатый мелко шинкуют, слегка пассеруют, перемешивают с отварными макаронными изделиями. Прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* белый с оранжевыми вкраплениями моркови.

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

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

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

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

**Номер рецептуры:** 349

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сухофрукты | 33 | 33 | 3,3 | 3,3 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 210 | 210 | 21,0 | 21,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,73 | Ca (мг): | 73,56 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 9,90 |
| Углеводы (г): | 24,7 | Fe (мг): | 2,01 |
| Эн. ценность (ккал) | 106 | С (мг): | 0,66 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сухофрукты | 43 | 43 | 4,3 | 4,3 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,95 | Ca (мг): | 95,76 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 12,9 |
| Углеводы (г): | 29,16 | Fe (мг): | 2,61 |
| Эн. ценность (ккал) | 126 | С (мг): | 0,86 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

*Запах:* сухофруктов.

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

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

**Номер рецептуры:** 210

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйца | 2 шт. | 80 | 8,0 | 8,0 |
| Молоко | 124 | 124 | 12,4 | 12,4 |
| Масса омлетной смеси |  | 204 |  | 20,4 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Масса готового омлета |  | 198 |  | 19,8 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,24 | Ca (мг): | 193,64 |
| Жиры (г): | 14,42 | Mg (мг): | 26,96 |
| Углеводы (г): | 6,44 | Fe (мг): | 2,13 |
| Эн. ценность (ккал) | 207 | С (мг): | 1,61 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйца | 2 шт. | 80 | 8,0 | 8,0 |
| Молоко | 124 | 124 | 12,4 | 12,4 |
| Масса омлетной смеси |  | 204 |  | 20,4 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 |
| Масса готового омлета |  | 198 |  | 19,8 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,24 | Ca (мг): | 193,64 |
| Жиры (г): | 14,42 | Mg (мг): | 26,96 |
| Углеводы (г): | 6,44 | Fe (мг): | 2,13 |
| Эн. ценность (ккал) | 207 | С (мг): | 1,61 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность омлета полита сливочным маслом.

*Консистенция:* пышная, сочная.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

*Запах:* свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** колбасные изделия отварные

**Номер рецептуры:** 243

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сардельки, или сосиски, или колбаса (вареная) | 71 | 70 | 7,1 | 7,0 |
| Выход |  | 70 |  | 7,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,7 | Ca (мг): | 24,5 |
| Жиры (г): | 16,73 | Mg (мг): | 14 |
| Углеводы (г): | 1,12 | Fe (мг): | 1,26 |
| Эн. ценность (ккал) | 186 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сардельки, или сосиски, или колбаса (вареная) | 101 | 100 | 10,1 | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11 | Ca (мг): | 35 |
| Жиры (г): | 23,9 | Mg (мг): | 20 |
| Углеводы (г): | 1,6 | Fe (мг): | 1,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 266 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят 5 мин после закипания. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса Колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* колбасные изделия уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир.

*Консистенция:* колбасные изделия упругие, плотные, сочные.

*Цвет:* светло - розовый.

*Вкус:* мясной, умеренно соленый.

*Запах:* свежепрогретых колбасных изделий.

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

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

**Номер рецептуры:** 375, 378

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Вода | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,36 | Ca (мг): | 144,6 |
| Жиры (г): | 3,84 | Mg (мг): | 16,8 |
| Углеводы (г): | 25,6 | Fe (мг): | 0,13 |
| Эн. ценность (ккал) | 150 | С (мг): | 1,56 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Вода | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,36 | Ca (мг): | 144,6 |
| Жиры (г): | 3,84 | Mg (мг): | 16,8 |
| Углеводы (г): | 25,6 | Fe (мг): | 0,13 |
| Эн. ценность (ккал) | 150 | С (мг): | 1,56 |

**Технология приготовления**

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* серовато-белый.

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

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

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

**Наименование изделия:** Картофель тушеный\*

**Номер рецептуры:**431

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

\* по сборнику рецептур под рецептурой № 431 указан картофель отварной, в данной рецептуре процесс тепловой обработки - варка заменен на тушение

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 7-10 лет | | | | 11 лет и старше | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | | 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |  |  |  |  |
| с 01.09-31.10 | 194 | 146 | 19,4 | 14,6 | 194 | 146 | 19,4 | 14,6 |
| с 31.10-31.12 | 209 | 146 | 20,9 | 14,6 | 209 | 146 | 20,9 | 14,6 |
| с 31.12-28.02 | 225 | 146 | 225 | 14,6 | 225 | 146 | 225 | 14,6 |
| с 29.02-01.09 | 244 | 146 | 244 | 14,6 | 244 | 146 | 244 | 14,6 |
| Лук репчатый | 17 | 14 | 1,7 | 1,4 | 17 | 14 | 1,7 | 1,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Или томатная паста | 2,8 | 2,8 | 0,8 | 0,28 | 2,8 | 2,8 | 0,28 | 0,28 |
| Морковь |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С 1 сентября до 1 января | 40 | 32 | 4,0 | 3,2 | 40 | 32 | 4,0 | 3,2 |
| С 1 января до 1 сентября | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,67 | Ca (мг): | 8,89 |
| Жиры (г): | 4,58 | Mg (мг): | 46,18 |
| Углеводы (г): | 23,12 | Fe (мг): | 1,57 |
| Эн.ценность (ккал): | 158,4 | C (мг): | 12,99 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,67 | Ca (мг): | 8,89 |  |
| Жиры (г): | 4,58 | Mg (мг): | 46,18 |  |
| Углеводы (г): | 23,12 | Fe (мг): | 1,57 |  |
| Эн.ценность (ккал): | 158,4 | C (мг): | 12,99 |  |

**Технология приготовления**

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно

Картофель и лук нарезают кубиками, морковь шинкуют. Лук и морковь пассеруют с добавлением томатного пюре (или пасты). Картофель тушат, за 5-10 минут до готовности добавляют пассерованные овощи.

Температура подачи не ниже 65ºС.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма нарезки овощей сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует овощам, входящим в блюдо.

*Вкус и запах:* овощей, вкус солоноватый.

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

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

**Номер рецептуры:** 82

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 50 | 40 | 5,0 | 4,0 |
| С 1 января | 53 | 40 | 5,3 | 4,0 |
| Капуста свежая | 25 | 20 | 2,5 | 2,0 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 26 | 20 | 2,6 | 2,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 28 | 20 | 2,8 | 2,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 30 | 20 | 3,0 | 2,0 |
| С 1 марта | 33 | 20 | 3,3 | 2,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 1,6 | 1,3 |
| С 1 января | 17 | 13 | 1,7 | 1,3 |
| Лук репчатый | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Или томатная паста | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | ,2 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход супа |  | 250 |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа со сметаной |  | 255 |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,67 | Ca (мг): | 31,95 |
| Жиры (г): | 3,36 | Mg (мг): | 22,84 |
| Углеводы (г): | 9,26 | Fe (мг): | 1,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 88 | С (мг): | 5,99 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 50 | 40 | 5,0 | 4,0 |
| С 1 января | 53 | 40 | 5,3 | 4,0 |
| Капуста свежая | 25 | 20 | 2,5 | 2,0 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 26 | 20 | 2,6 | 2,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 28 | 20 | 2,8 | 2,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 30 | 20 | 3,0 | 2,0 |
| С 1 марта | 33 | 20 | 3,3 | 2,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 1,6 | 1,3 |
| С 1 января | 17 | 13 | 1,7 | 1,3 |
| Лук репчатый | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Или томатная паста | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | ,2 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход супа |  | 250 |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа со сметаной |  | 255 |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,67 | Ca (мг): | 31,95 |
| Жиры (г): | 3,36 | Mg (мг): | 22,84 |
| Углеводы (г): | 9,26 | Fe (мг): | 1,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 88 | С (мг): | 5,99 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* кисло – сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

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

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

**Номер рецептуры:** 234

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: | | | | |
| Рыба-филе | 55 | 53 | 5,5 | 5,3 |
| Или хек потрошенный без головы | 82 | 53 | 8,2 | 5,3 |
| Или сиг неразделанный | 99 | 53 | 9,9 | 5,3 |
| Или муксун неразделанный | 106 | 53 | 10,6 | 5,3 |
| Хлеб пшеничный | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Молоко или вода | 21 | 21 | 2,1 | 2,1 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сухари | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Масса полуфабриката |  | 93 |  | 9,3 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса жареных изделий |  | 80 |  | 8,0 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,09 | Ca (мг): | 51,64 |
| Жиры (г): | 4,24 | Mg (мг): | 36,88 |
| Углеводы (г): | 13,34 | Fe (мг): | 0,96 |
| Эн. ценность (ккал) | 135 | С (мг): | 0,21 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: | | | | |
| Рыба-филе | 69 | 66 | 6,9 | 6,6 |
| Или хек потрошенный без головы | 102 | 66 | 10,2 | 6,6 |
| Или сиг неразделанный | 124 | 66 | 12,4 | 6,6 |
| Или муксун неразделанный | 132 | 66 | 13,2 | 6,6 |
| Хлеб пшеничный | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Молоко или вода | 26 | 26 | 2,6 | 2,6 |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сухари | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Масса полуфабриката |  | 116 |  | 11,6 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса жареных изделий |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,86 | Ca (мг): | 64,55 |
| Жиры (г): | 5,3 | Mg (мг): | 45,85 |
| Углеводы (г): | 16,68 | Fe (мг): | 1,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 156,25 | С (мг): | 0,26 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе

Рыбу без кожи и костей пропускают че­рез мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, яйцом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

При отпуске котлеты гарнируют, подливают сбоку соус.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, акку­ратно уложены, сбоку гарнир и соус.

*Консистенция:* сочная, рыхлая, однородная.

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

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

*Запах:* приятный, рыбы и соуса.

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

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

**Номер рецептуры:** 171

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа гречневая | 69 | 69 | 6,9 | 6,9 |
| Или крупа пшенная | 59 | 59 | 5,9 | 5,9 |
| Масса каши |  | 145 |  | 14,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход каши |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,56 | Ca (мг): | 25,52 |
| Жиры (г): | 5,85 | Mg (мг): | 135,89 |
| Углеводы (г): | 38,67 | Fe (мг): | 4,63 |
| Эн. ценность (ккал) | 240 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа гречневая | 83 | 83 | 8,3 | 8,3 |
| Или крупа пшенная | 71 | 71 | 7,1 | 7,1 |
| Масса каши |  | 174 |  | 174 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход каши |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,27 | Ca (мг): | 30,62 |
| Жиры (г): | 7,02 | Mg (мг): | 163,07 |
| Углеводы (г): | 46,4 | Fe (мг): | 5,56 |
| Эн. ценность (ккал) | 288 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Цвет*: гречневой-коричневый, пшенной-желтый.

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

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

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

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

**Номер рецептуры:** 389

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Соки овощные, или фруктовые или ягодные | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1 | Ca (мг): | 14 |
| Жиры (г): | 0,2 | Mg (мг): | 8 |
| Углеводы (г): | 20,0 | Fe (мг): | 2,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 65,8 | С (мг): | 4 |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1 | Ca (мг): | 14 |
| Жиры (г): | 0,2 | Mg (мг): | 8 |
| Углеводы (г): | 20,0 | Fe (мг): | 2,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 65,8 | С (мг): | 4 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сок, выпускаемый промышленность, разливают в стаканы порциями, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сок налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует соку.

*Вкус:* соответствует соку.

*Запах:* соответствует соку.

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

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

**Номер рецептуры:** 182

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Вода | 44 | 44 | 4,4 | 4,4 |
| Молоко | 89 | 89 | 8,9 | 8,9 |
| Сахар | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса каши |  | 144 |  | 14,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход с маслом |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,11 | Ca (мг): | 109,1 |
| Жиры (г): | 7,37 | Mg (мг): | 23,72 |
| Углеводы (г): | 25,02 | Fe (мг): | 0,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 182 | С (мг): | 1,16 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Вода | 58 | 58 | 5,8 | 5,8 |
| Молоко | 118 | 118 | 11,8 | 11,8 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса каши |  | 192 |  | 19,2 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Выход с маслом |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,48 | Ca (мг): | 145,47 |
| Жиры (г): | 9,83 | Mg (мг): | 31,63 |
| Углеводы (г): | 33,36 | Fe (мг): | 0,4 |
| Эн. ценность (ккал) | 242,67 | С (мг): | 1,55 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* свойственный виду каши.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27**

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

**Номер рецептуры:** 121

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Икра кабачковая | 61 | 60 | 6,1 | 6,0 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,72 | Ca (мг): | 19,2 |
| Жиры (г): | 2,82 | Mg (мг): | 7,8 |
| Углеводы (г): | 4,62 | Fe (мг): | 0,48 |
| Эн. ценность (ккал) | 47 | С (мг): | 5,76 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Икра кабачковая | 102 | 100 | 10,2 | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,2 | Ca (мг): | 32 |
| Жиры (г): | 4,7 | Mg (мг): | 13 |
| Углеводы (г): | 7,7 | Fe (мг): | 0,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 78 | С (мг): | 9,6 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* оранжевый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

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

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

**Номер рецептуры:** 96

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 100 | 75 | 10,0 | 7,5 |
| С 1 ноября-31 декабря | 107 | 75 | 10,7 | 7,5 |
| С 1 января-28-29 февраля | 116 | 75 | 11,6 | 7,5 |
| С 1 марта | 125 | 75 | 12,5 | 7,5 |
| Крупа перловая | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,4 | 1,0 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Огурцы соленые | 26 | 15 | 2,6 | 1,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 188 | 188 | 18,8 | 18,8 |
| Выход супа |  | 250 |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа со сметаной |  | 255 |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,37 | Ca (мг): | 26,13 |
| Жиры (г): | 3,58 | Mg (мг): | 27,15 |
| Углеводы (г): | 20,51 | Fe (мг): | 1,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 116 | С (мг): | 7,8 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 100 | 75 | 10,0 | 7,5 |
| С 1 ноября-31 декабря | 107 | 75 | 10,7 | 7,5 |
| С 1 января-28-29 февраля | 116 | 75 | 11,6 | 7,5 |
| С 1 марта | 125 | 75 | 12,5 | 7,5 |
| Крупа перловая | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,4 | 1,0 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Огурцы соленые | 26 | 15 | 2,6 | 1,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 188 | 188 | 18,8 | 18,8 |
| Выход супа |  | 250 |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа со сметаной |  | 255 |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,37 | Ca (мг): | 26,13 |
| Жиры (г): | 3,58 | Mg (мг): | 27,15 |
| Углеводы (г): | 20,51 | Fe (мг): | 1,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 116 | С (мг): | 7,8 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

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

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** гуляш из говядины

**Номер рецептуры:** 260

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 70 | 63 | 7,0 | 6,3 |
| Или мясо на кости | 86 | 63 | 8,6 | 6,3 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Или томатная паста | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 |
| Мука пшеничная | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| Масса тушеного мяса |  | 40 |  | 40 |
| Масса соуса |  | 40 |  | 40 |
| Выход |  | 80 |  | 80 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,63 | Ca (мг): | 21,44 |
| Жиры (г): | 11,82 | Mg (мг): | 21,25 |
| Углеводы (г): | 2,07 | Fe (мг): | 1,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 164 | С (мг): | 2,33 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 87 | 79 | 8,7 | 7,9 |
| Или мясо на кости | 107 | 79 | 10,7 | 7,9 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Томатное пюре | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Или томатная паста | 3,2 | 3,2 | 0,32 | 0,32 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса тушеного мяса |  | 50 |  | 5,0 |
| Масса соуса |  | 50 |  | 5,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 15,79 | Ca (мг): | 117,09 |
| Жиры (г): | 14,78 | Mg (мг): | 21,26 |
| Углеводы (г): | 2,59 | Fe (мг): | 1,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 205 | С (мг): | 0,70 |

**Технология приготовления**

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре (или пасты) в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляют в него пассерованный лук, соль, заливают мясо и тушат еще 250-30 мин.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* мясо нарезано кубиками, в соусе 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 кулинарного изделия (блюда) № 30**

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

**Номер рецептуры:** 375, 377

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Лимон свежий | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Вода | 145 | 145 | 14,5 | 14,5 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,04 | Ca (мг): | 2,3 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0,6 |
| Углеводы (г): | 10,13 | Fe (мг): | 0,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 42 | С (мг): | 2,0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Лимон свежий | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Вода | 145 | 145 | 14,5 | 14,5 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,04 | Ca (мг): | 2,3 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0,6 |
| Углеводы (г): | 10,13 | Fe (мг): | 0,06 |
| Эн. ценность (ккал) | 42 | С (мг): | 2,0 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, сочная.

*Цвет:* золотисто-желтоватый.

*Вкус:* сладкий, с привкусом лимона.

*Запах:* свойственный чаю и лимона.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** запеканка из творога с молоком сгущенным

**Номер рецептуры:** 223

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Творог | 114 | 113 | 11,4 | 11,3 |
| Крупа манная  или мука пшеничная  или крупа рисовая | 4  5 | 4  5 | 0,4  0,5 | 0,4  0,5 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Яйцо | 1/7 шт. | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сухари | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса готовой запеканки |  | 120 |  | 12,0 |
| Молоко сгущенное | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 120/30 |  | 120/30 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 23,51 | Ca (мг): | 265,81 |
| Жиры (г): | 17,86 | Mg (мг): | 35,96 |
| Углеводы (г): | 34,21 | Fe (мг): | 0,92 |
| Эн. ценность (ккал) | 406 | С (мг): | 0,45 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Творог | 147 | 146 | 14,7 | 14,6 |
| Крупа манная  или мука пшеничная  или крупа рисовая | 5  6 | 5  6 | 0,5  0,6 | 0,5  0,6 |
| Сахар | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Яйцо | 1/5 шт. | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сухари | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сметана | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса готовой запеканки |  | 155 |  | 15,0 |
| Молоко сгущенное | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 155/45 |  | 155/45 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 30,46 | Ca (мг): | 362,91 |
| Жиры (г): | 22,98 | Mg (мг): | 48,22 |
| Углеводы (г): | 47,02 | Fe (мг): | 1,13 |
| Эн. ценность (ккал) | 535 | С (мг): | 0,69 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Протертый творог смешивают с мукой и предварительно зава­ренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой или охлажденную рисовую кашу до 60º С, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая.

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

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

*Запах:* слабовыраженный - творога.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бутерброд с сыром

**Номер рецептуры:** 3

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сыр | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Выход |  | 50 |  | 5,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,92 | Ca (мг): | 119,5 |
| Жиры (г): | 6,14 | Mg (мг): | 11,2 |
| Углеводы (г): | 14,76 | Fe (мг): | 0,53 |
| Эн. ценность (ккал) | 143 | С (мг): | 0,14 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сыр | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Выход |  | 50 |  | 5,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,92 | Ca (мг): | 119,5 |
| Жиры (г): | 6,14 | Mg (мг): | 11,2 |
| Углеводы (г): | 14,76 | Fe (мг): | 0,53 |
| Эн. ценность (ккал) | 143 | С (мг): | 0,14 |

**Технология приготовления**

На ломтик хлеба или батона сверху укладывают кусочек сыра.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* на ровные ломтики хлеба или батона уложены кусочки сыра.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* хлеба или батона-белый, сыра-белый или желтый.

*Вкус:* хлеба (или батона) и сыра.

*Запах:* хлеба (батона и сыра.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** щи из свежей капусты (или квашеной)с картофелем со сметаной

**Номер рецептуры:** 88,92

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная свежая | 63 | 50 | 6,3 | 5,0 |
| Или капуста квашенная | 72 | 50 | 7,2 | 5,0 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 41 | 30 | 4,1 | 3,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 43 | 30 | 4,3 | 3,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 47 | 30 | 4,7 | 3,0 |
| С 1 марта | 50 | 30 | 5,0 | 3,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 1,6 | 1,3 |
| С 1 января | 17 | 13 | 1,7 | 1,3 |
| Лук репчатый | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Или томатная паста | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход супа |  | 250 |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа сметаной |  | 255 |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,96 | Ca (мг): | 41,49 |
| Жиры (г): | 3,44 | Mg (мг): | 22,84 |
| Углеводы (г): | 8,2 | Fe (мг): | 0,82 |
| Эн. ценность (ккал) | 81 | С (мг): | 18,67 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста белокочанная свежая | 63 | 50 | 6,3 | 5,0 |
| Или капуста квашенная | 72 | 50 | 7,2 | 5,0 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 41 | 30 | 4,1 | 3,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 43 | 30 | 4,3 | 3,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 47 | 30 | 4,7 | 3,0 |
| С 1 марта | 50 | 30 | 5,0 | 3,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 1,6 | 1,3 |
| С 1 января | 17 | 13 | 1,7 | 1,3 |
| Лук репчатый | 13 | 10 | 1,3 | 1,0 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Или томатная паста | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход супа |  | 250 |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа сметаной |  | 255 |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,96 | Ca (мг): | 41,49 |
| Жиры (г): | 3,44 | Mg (мг): | 22,84 |
| Углеводы (г): | 8,2 | Fe (мг): | 0,82 |
| Эн. ценность (ккал) | 81 | С (мг): | 18,67 |

**Технология приготовления**

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

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части щей – овощи, форма нарезки сохранена.

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

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

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

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** голубцы ленивые

**Номер рецептуры:** 372

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 35 | 32 | 3,5 | 3,2 |
| Или мясо на кости | 43 | 32 | 4,3 | 3,2 |
| Крупа рисовая | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса отварного риса |  | 11 |  | 1,1 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Капуста белокочанная | 60 | 48 | 6,0 | 4,8 |
| Масса отарной капусты |  | 45 |  | 4,5 |
| Масса полуфабриката |  | 91 |  | 9,1 |
| Масса готовых голубцов |  | 80 |  | 8,0 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,8 | Ca (мг): | 27,2 |
| Жиры (г): | 6,64 | Mg (мг): | 16,8 |
| Углеводы (г): | 3,2 | Fe (мг): | 1,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 100 | С (мг): | 9,92 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 44 | 40 | 4,4 | 4,0 |
| Или мясо на кости | 54 | 40 | 5,4 | 4,0 |
| Крупа рисовая | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса отварного риса |  | 14 |  | 1,4 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Капуста белокочанная | 75 | 60 | 7,5 | 6,0 |
| Масса отарной капусты |  | 56 |  | 5,6 |
| Масса полуфабриката |  | 114 |  | 11,4 |
| Масса готовых голубцов |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,5 | Ca (мг): | 34 |
| Жиры (г): | 8,3 | Mg (мг): | 21 |
| Углеводы (г): | 4 | Fe (мг): | 1,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 125 | С (мг): | 12,4 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пасееруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают кипящей подсоленной оде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы слегка стекла воды. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски порционно, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 º С.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма изделий сохранена.

*Консистенция:* сочная, мягкая.

*Цвет:* на разрезе светло-серый.

*Вкус и запах:* солоноватый, мяса и капусты.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих фруктов

**Номер рецептуры:** 342

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоки свежие | 45,4 | 40 | 4,54 | 4,0 |
| Или груши свежие | 44,4 | 40 | 4,44 | 4,0 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 162 | 162 | 16,2 | 16,2 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,16 | Ca (мг): | 6,7 |
| Жиры (г): | 0,16 | Mg (мг): | 3,60 |
| Углеводы (г): | 13,9 | Fe (мг): | 0,91 |
| Эн. ценность (ккал) | 59 | С (мг): | 4,0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яблоки свежие | 45,4 | 40 | 4,54 | 4,0 |
| Или груши свежие | 44,4 | 40 | 4,44 | 4,0 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 162 | 162 | 16,2 | 16,2 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,16 | Ca (мг): | 6,7 |
| Жиры (г): | 0,16 | Mg (мг): | 3,60 |
| Углеводы (г): | 13,9 | Fe (мг): | 0,91 |
| Эн. ценность (ккал) | 59 | С (мг): | 4,0 |

**Технология приготовления**

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

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

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Температура подачи не выше 14° С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок или груш.

*Запах*: яблок или груш.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Ватрушка с творогом из дрожжевого теста

**Номер рецептуры:** 410,468

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 7-10 лет | | | | 11 лет и старше | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | | 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная высшего сорта | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 35 | 35 | 2,5 | 2,5 |
| Сахар | 1,3 | 1,3 | 0,13 | 0,13 | 1,8 | 1,8 | 0,13 | 0,13 |
| Масло сливочное | 1,3 | 1,3 | 0,13 | 0,13 | 1,8 | 1,8 | 0,13 | 0,13 |
| Яйцо | 1/31 шт. | 1,3 | 0,13 | 0,13 | 1/22 шт. | 1,8 | 0,13 | 0,13 |
| Дрожжи (прессованные) | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 | 1 | 1 | 0,07 | 0,07 |
| Молоко | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 14 | 14 | 1,0 | 1,0 |
| Тесто дрожжевое |  | 39 |  | 3,9 |  | 55 |  | 3,9 |
| Мука на подпыл | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 | 1,7 | 1,7 | 0,12 | 0,12 |
| Фарш творожный |  | 20 |  | 2,0 |  | 28 |  | 2,0 |
| Творог | 19 | 18 | 1,9 | 1,8 | 26 | 25 | 1,9 | 1,8 |
| Яйца | 1/40 шт. | 1 | 0,1 | 0,1 | 1/29 шт. | 1,4 | 0,1 | 0,1 |
| Сахар | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1,4 | 1,4 | 0,1 | 0,1 |
| Мука пшеничная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 | 1,1 | 1,1 | 0,08 | 0,08 |
| Яйцо для смазки ватрушек | 1/40 шт. | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 1/29 шт. | 1,4 | 0,1 | 0,1 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Выход |  | 50 |  | 5,0 |  | 70 |  | 7,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,29 | Ca (мг): | 29,45 |
| Жиры (г): | 4,45 | Mg (мг): | 6,95 |
| Углеводы (г): | 17,52 | Fe (мг): | 0,34 |
| Эн. ценность (ккал) | 139 | С (мг): | 0,09 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,41 | Ca (мг): | 41,23 |  |
| Жиры (г): | 6,23 | Mg (мг): | 9,73 |  |
| Углеводы (г): | 24,53 | Fe (мг): | 0,48 |  |
| Эн. ценность (ккал) | 194,6 | С (мг): | 0,13 |  |

**Технология приготовления**

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

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

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

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Из тес­та разделывают булочки круглой формы массой, укладывают на противень смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, кото­рое заполняют начинкой – фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 мин.

Температура подачи не выше 14ºС.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма круглая, в середине джем или повидло.

*Консистенция:* мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* свойственный данному изделию с творогом.

*Запах:* свойственный данному изделию с творогом.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** вермишель отварная с

**Номер рецептуры:** 203

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Вермишель | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| Масса отварной вермишели |  | 106 |  | 10,6 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход |  | 110 |  | 11,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,83 | Ca (мг): | 4,33 |
| Жиры (г): | 3,7 | Mg (мг): | 5,77 |
| Углеводы (г): | 23,54 | Fe (мг): | 0,57 |
| Эн. ценность (ккал) | 139,33 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Вермишель | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Масса отварной вермишели |  | 154 |  | 15,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 160 |  | 16,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,57 | Ca (мг): | 6,31 |
| Жиры (г): | 5,38 | Mg (мг): | 8,39 |
| Углеводы (г): | 34,24 | Fe (мг): | 0,83 |
| Эн. ценность (ккал) | 202,67 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли), без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. При отпуске макаронные изделия поливают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

*Консистенция:* мягкая, упругая, в меру плотная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный отварным макаронным изделиям и сливочного масла, умеренно соленый.

*Запах:* отварных макаронных изделий и сливочного масла.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** яйцо отварное

**Номер рецептуры:** 209

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйца (в шт.) | 1 шт. | 40 | 100 шт. | 4 |
| Выход |  | 1 шт. |  | 100 шт. |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,1 | Ca (мг): | 22 |
| Жиры (г): | 4,6 | Mg (мг): | 5 |
| Углеводы (г): | 0,3 | Fe (мг): | 1 |
| Эн. ценность (ккал) | 63 | С (мг): | 0 |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,1 | Ca (мг): | 22 |
| Жиры (г): | 4,6 | Mg (мг): | 5 |
| Углеводы (г): | 0,3 | Fe (мг): | 1 |
| Эн. ценность (ккал) | 63 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* умеренно плотная.

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

*Вкус:* свежего вареного яйца, приятный.

*Запах:* слабовыраженный сероводорода.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** омлет с колбасой или сосисками

**Номер рецептуры:** 212

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи принт, 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйца | 2 шт. | 80 | 2 шт. | 8,0 |
| Молоко | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Масса омлетной смеси |  | 180 |  | 18,0 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Колбаса вареная или сосиски, сардельки | 31 | 30 | 3,1 | 3,0 |
| Масса готовых колбасных изделий |  | 30 |  | 3,0 |
| Масса готового омлета |  | 197 |  | 19,7 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16,8 | Ca (мг): | 172,10 |
| Жиры (г): | 17,92 | Mg (мг): | 29,9 |
| Углеводы (г): | 5,35 | Fe (мг): | 3,12 |
| Эн. ценность (ккал) | 246 | С (мг): | 1,13 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Яйца | 2 шт. | 80 | 2 шт. | 8,0 |
| Молоко | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Масса омлетной смеси |  | 180 |  | 18,0 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Колбаса вареная или сосиски, сардельки | 31 | 30 | 3,1 | 3,0 |
| масса готовых колбасных изделий |  | 30 |  | 3,0 |
| Масса готового омлета |  | 197 |  | 19,7 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16,8 | Ca (мг): | 172,10 |
| Жиры (г): | 17,92 | Mg (мг): | 29,9 |
| Углеводы (г): | 5,35 | Fe (мг): | 3,12 |
| Эн. ценность (ккал) | 246 | С (мг): | 1,13 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Колбасные изделия отваривают с момента закипания в течение 5 минут. Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см, добавляют предварительно отварные нарезанные кубиками или ломтиками колбасные изделия и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200º С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* поверхность омлета полита сливочным маслом.

*Консистенция:* пышная, сочная.

*Цвет:* желтый.

*Вкус:* свежих жареных яиц и колбасных изделий.

*Запах:* свежих жареных яиц и колбасных изделий.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп картофельный с макаронными изделиями

**Номер рецептуры:** 103

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 100 | 75 | 10,0 | 75 |
| С 1 ноября-31 декабря | 107 | 75 | 10,7 | 75 |
| С 1 января-28-29 февраля | 116 | 75 | 11,6 | 75 |
| С 1 марта | 125 | 75 | 12,5 | 75 |
| Макароны, лапша, вермишель | 10 | 10 | 1,0 | 10 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 10 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 175 | 175 | 17,5 | 17,5 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,7 | Ca (мг): | 15,88 |
| Жиры (г): | 1,33 | Mg (мг): | 24,09 |
| Углеводы (г): | 22,57 | Fe (мг): | 0,99 |
| Эн. ценность (ккал) | 109 | С (мг): | 8,25 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 100 | 75 | 10,0 | 75 |
| С 1 ноября-31 декабря | 107 | 75 | 10,7 | 75 |
| С 1 января-28-29 февраля | 116 | 75 | 11,6 | 75 |
| С 1 марта | 125 | 75 | 12,5 | 75 |
| Макароны, лапша, вермишель | 10 | 10 | 1,0 | 10 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 175 | 175 | 17,5 | 17,5 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,7 | Ca (мг): | 15,88 |
| Жиры (г): | 1,33 | Mg (мг): | 24,09 |
| Углеводы (г): | 22,57 | Fe (мг): | 0,99 |
| Эн. ценность (ккал) | 109 | С (мг): | 8,25 |

**Технология приготовления**

В кипящую воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

*Консистенция:* картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

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

*Запах:* овощей.

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

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

**Номер рецептуры:** 304

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 54 | 54 | 5,4 | 5,4 |
| Вода | 324 | 324 | 32,4 | 32,4 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса отварного риса с маслом сливочным |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,69 | Ca (мг): | 1,38 |
| Жиры (г): | 5,48 | Mg (мг): | 19,17 |
| Углеводы (г): | 30,04 | Fe (мг): | 0,52 |
| Эн. ценность (ккал) | 209 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 65 | 65 | 6,5 | 6,5 |
| Вода | 390 | 390 | 39,0 | 39,0 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса отварного риса с маслом сливочным |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,43 | Ca (мг): | 1,66 |
| Жиры (г): | 6,58 | Mg (мг): | 23 |
| Углеводы (г): | 36,05 | Fe (мг): | 0,6 |
| Эн. ценность (ккал) | 250,8 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду /60 л. Воды, 60 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* отварного риса в сочетании с маслом сливочным, солоноватый.

*Запах:* отварного риса в сочетании со сливочным маслом.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бутерброд горячий с сыром

**Номер рецептуры:** 7

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сыр | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 55 |  | 5,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,97 | Ca (мг): | 183,44 |
| Жиры (г): | 10,43 | Mg (мг): | 11,2 |
| Углеводы (г): | 14,84 | Fe (мг): | 0,54 |
| Эн. ценность (ккал) | 182 | С (мг): | 0,14 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сыр | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 55 |  | 5,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,97 | Ca (мг): | 183,44 |
| Жиры (г): | 10,43 | Mg (мг): | 11,2 |
| Углеводы (г): | 14,84 | Fe (мг): | 0,54 |
| Эн. ценность (ккал) | 182 | С (мг): | 0,14 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба или батона намазывают маслом сливочным, сверху укладывают кусочек сыра и помещают в жарочный шкаф на 3-5 минуты до образования румяной корочки.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* на ровные ломтики хлеба или батона уложены кусочки сыра, сверху слегка расплавленный сыр с румяной корочкой.

*Консистенция:* хрустящая.

*Цвет:* золотистый.

*Вкус:* хлеба (батона), масла, сыра.

*Запах:* хлеба (батона), масла, сыра.

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

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

**Номер рецептуры:** 267

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшено | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Вода | 42 | 42 | 4,2 | 4,2 |
| Молоко | 84 | 84 | 8,4 | 8,4 |
| Сахар | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса каши |  | 144 |  | 14,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,79 | Ca (мг): | 109,36 |
| Жиры (г): | 7,97 | Mg (мг): | 36,29 |
| Углеводы (г): | 27,69 | Fe (мг): | 0,87 |
| Эн. ценность (ккал) | 205 | С (мг): | 1,09 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Пшено | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Вода | 56 | 56 | 5,6 | 5,6 |
| Молоко | 112 | 112 | 11,2 | 11,2 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса каши |  | 192 |  | 19,2 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,72 | Ca (мг): | 145,81 |
| Жиры (г): | 10,63 | Mg (мг): | 48,39 |
| Углеводы (г): | 36,92 | Fe (мг): | 1,16 |
| Эн. ценность (ккал) | 273,33 | С (мг): | 1,45 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Пшенную крупу перебирают, многократно промывают в холодной воде, затем в теплой оде, пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем оду сливают, снова заливают кипящей одой, доводят до кипения, варят 25 минут. Заливают кипящей одой по расчету рецептуры, уменьши ее на 15%, варят до загустения. Добавляют кипящее молоко, соль, сахар, продолжают варить до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* однородная, жидкая, зерна крупы – мягкие.

*Цвет:* желтый.

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

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

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из соленых огурцов, зеленого горошка с маслом растительным\*

**Номер рецептуры:** 30

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

\* по сборнику рецептур указан салат из соленых огурцов с луком репчатым, в данной рецептуре сделана замена лука репчатого на зеленый горошек

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Зеленый горошек консервированный | 46 | 46 | 4,6 | 4,6 |
| Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части) |  | 30 |  | 3,0 |
| Огурцы соленые | 51 | 28 | 5,1 | 2,8 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,16 | Ca (мг): | 12,44 |
| Жиры (г): | 3,10 | Mg (мг): | 10,22 |
| Углеводы (г): | 2,44 | Fe (мг): | 0,38 |
| Эн. ценность (ккал) | 43 | С (мг): | 4,4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Зеленый горошек консервированный | 77 | 77 | 7,7 | 7,7 |
| Масса отварного зеленого горошка (без жидкой части) |  | 50 |  | 5,0 |
| Огурцы соленые | 86 | 47 | 8,6 | 4,7 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,97 | Ca (мг): | 10,37 |
| Жиры (г): | 2,58 | Mg (мг): | 8,5 |
| Углеводы (г): | 2,03 | Fe (мг): | 0,32 |
| Эн. ценность (ккал) | 35,83 | С (мг): | 3,67 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный прокипятить в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, охладить, смешать с с мелко рубленными солеными огурцами, заправить маслом растительным.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи уложены горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* зеленый.

*Вкус:* зеленогогорошка, огурцов соленых в сочетании с маслом растительным.

*Запах:* зеленогогорошка, огурцов соленых в сочетании с маслом растительным.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп-лапша домашняя

**Номер рецептуры:** 113,114

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Лапша домашняя |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Мука на подпыл | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Суп-лапша домашняя |  |  |  |  |
| Лапша домашняя |  | 20 |  | 2,0 |
| Масса вареной лапши |  | 50 |  | 5,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон или вода | 238 | 238 | 23,8 | 23,8 |
| Выход |  | 250 |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,62 | Ca (мг): | 12,27 |
| Жиры (г): | 2,08 | Mg (мг): | 8,68 |
| Углеводы (г): | 15,41 | Fe (мг): | 0,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 86 | С (мг): | 0,75 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Лапша домашняя |  |  |  |  |
| Мука пшеничная | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Мука на подпыл | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Соль | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Суп-лапша домашняя |  |  |  |  |
| Лапша домашняя |  | 20 |  | 2,0 |
| Масса вареной лапши |  | 50 |  | 5,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон или вода | 238 | 238 | 23,8 | 23,8 |
| Выход |  | 250 |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,62 | Ca (мг): | 12,27 |
| Жиры (г): | 2,08 | Mg (мг): | 8,68 |
| Углеводы (г): | 15,41 | Fe (мг): | 0,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 86 | С (мг): | 0,75 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II – обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Для приготовления лапши – домашней: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-36 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 35-45 мм, которые, в свою очередь, ре­жут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой.

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

В кипящий бульон или воду кладут пассированный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную до­машнюю лапшу и варят до готовности.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа лук, морковь и лапша сохранили форму.

*Консистенция:* лука – мягкая; лапша хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* умеренно соленый, пассированных овощей, лапши.

*Запах:* пассированных овощей и лапши.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** бефстроганов из отварной говядины

**Номер рецептуры:** 245,330

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 89 | 81 | 8,9 | 8,1 |
| Или мясо на кости | 110 | 81 | 11,0 | 81 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 0,3 | 0,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 0,25 | 0,2 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 0,27очноеязкаяоуса – однородная,и брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г с протертой морковью крышкой | 0,2 |
| Масса отварного мяса |  | 50 |  | 5,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Соус сметанный |  | 50 |  | 5,0 |
| Сметана | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода или отвар | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 |
| Масса белого соуса |  | 38 |  | 3,8 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,15 | Ca (мг): | 9,69 |
| Жиры (г): | 14,45 | Mg (мг): | 20,58 |
| Углеводы (г): | 3,92 | Fe (мг): | 0,91 |
| Эн. ценность (ккал) | 199 | С (мг): | 0,27 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 89 | 81 | 8,9 | 8,1 |
| Или мясо на кости | 110 | 81 | 11,0 | 81 |
| Лук репчатый | 3 | 2 | 0,3 | 0,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 0,25 | 0,2 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 0,27очноеязкаяоуса – однородная,и брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г с протертой морковью крышкой | 0,2 |
| Масса отварного мяса |  | 50 |  | 5,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Соус сметанный |  | 50 |  | 5,0 |
| Сметана | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода или отвар | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 |
| Масса белого соуса |  | 38 |  | 3,8 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,15 | Ca (мг): | 9,69 |
| Жиры (г): | 14,45 | Mg (мг): | 20,58 |
| Углеводы (г): | 3,92 | Fe (мг): | 0,91 |
| Эн. ценность (ккал) | 199 | С (мг): | 0,27 |

**Технология приготовления**

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см, масса 5-7 г и соединяют с протертой вареной морковью. Затем мясо заливают соусом сметанным и кипятят на слабом огне 5-10 минут в посуде, с закрытой крышкой.

Соус сметанный. Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 º С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Отпускают бефстроганов вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* отварное мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г с протертой морковью.

*Консистенция:* мяса-мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

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

*Вкус:* вареного мяса, умеренно соленый.

*Запах:* мяса с ароматом сметаны, моркови.

.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** курица в соусе с томатом

**Номер рецептуры:** 410

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куры 1 категории |  |  |  |  |
| Куры 1 кат. потрошенные | 76 | 66 | 7,6 | 6,6 |
| Или куры 1 кат. п/п | 96 | 66 | 9,6 | 6,6 |
| Масса отварной птицы |  | 47 |  | 4,7 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 0,6 | 0,5 |
| Томат-пюре | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Чеснок | 0,7 | 0,6 | 0,07 | 0,06 |
| Сметана | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 6,3 | 5 | 0,63 | 0,5 |
| С 1 января | 6,4 | 5 | 0,64 | 0,5 |
| Вода | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,47 | Ca (мг): | 20,61 |
| Жиры (г): | 12,93 | Mg (мг): | 14,37 |
| Углеводы (г): | 2,89 | Fe (мг): | 0,95 |
| Эн. ценность (ккал) | 146,67 | С (мг): | 2,12 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куры 1 категории |  |  |  |  |
| Куры 1 кат. потрошенные | 95 | 83 | 9,5 | 8,3 |
| Или куры 1 кат. п/п | 120 | 83 | 12,0 | 8,3 |
| Масса отварной птицы |  | 59 |  | 5,9 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 |
| Томат-пюре | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Мука пшеничная | 1,3 | 1,3 | 1,3 | 1,3 |
| Чеснок | 1 | 0,8 | 0,1 | 0,08 |
| Сметана | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 7,5 | 6 | 7,5 | 0,6 |
| С 1 января | 8 | 6 | 0,8 | 0,6 |
| Вода | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,09 | Ca (мг): | 25,76 |
| Жиры (г): | 16,16 | Mg (мг): | 17,96 |
| Углеводы (г): | 3,61 | Fe (мг): | 1,19 |
| Эн. ценность (ккал) | 183,34 | С (мг): | 2,65 |

**Технология приготовления**

Курицу отваривают тушками (целиком), порционируют. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением воды или куриного бульона. Томат-пюре, пассеруют слегка, лук репчатый бланшируют, затем пассеруют. Муку пассеруют, разводят горячим бульоном, доводят до кипения при слабом кипени, закладывают морковь, лук-проваривают 15-20 минут (до готовности овощей), вводят томат-пюре, варят 5 минут, закладывают птицу и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кусочки мяса, залиты соусом, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция:* мягкая, нежная.

*Цвет:* мяса курицы - белый, соуса - красный.

*Вкус:* свойственный тушеной птицы в соусе, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный тушеной птицы в соусе.

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** колбасные изделия отварные

**Номер рецептуры:** 243

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Колбасные изделия | 82 | 80 | 8,2 | 8,0 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,74 | Ca (мг): | 18 |
| Жиры (г): | 9,17 | Mg (мг): | 16,43 |
| Углеводы (г): | 0,09 | Fe (мг): | 2,75 |
| Эн. ценность (ккал) | 129,13 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Колбасные изделия | 102 | 100 | 10,2 | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,68 | Ca (мг): | 22,5 |
| Жиры (г): | 11,46 | Mg (мг): | 20,54 |
| Углеводы (г): | 0,10 | Fe (мг): | 3,44 |
| Эн. ценность (ккал) | 161,41 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят 5 мин после закипания. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде. При необходимости колбасные изделия нарезают порционно.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* колбасные изделия.

*Консистенция:* упругая, плотная, сочная.

*Цвет:* светло – розовый.

*Вкус:* мясной, умеренно соленый.

*Запах:* свежепрогретых колбасных изделий.

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

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

**Номер рецептуры:** 104,105

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 122 | 92 | 12,2 | 9,2 |
| С 1 ноября-31 декабря | 132 | 92 | 13,2 | 9,2 |
| С 1 января-28-29 февраля | 142 | 92 | 14,2 | 9,2 |
| С 1 марта | 154 | 92 | 15,4 | 9,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| С 1 января | 12 | 9 | 1,2 | 0,9 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Томатное пюре | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Или томатная паста | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 161 | 161 | 16,1 | 16,1 |
| Выход |  | 230 |  | 23,0 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 20 |  | 2,0 |
| Выход с мясными фрикадельками |  | 250 |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)** **суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,13 | Ca (мг): | 21,3 |
| Жиры (г): | 4,53 | Mg (мг): | 33,56 |
| Углеводы (г): | 14,06 | Fe (мг): | 1,34 |
| Эн. ценность (ккал) | 140 | С (мг): | 10,39 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)** **суп картофельный с мясными фрикадельками (оленина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,39 | Ca (мг): | 18,92 |
| Жиры (г): | 3,81 | Mg (мг): | 113,75 |
| Углеводы (г): | 13,41 | Fe (мг): | 1,65 |
| Эн. ценность (ккал) | 128 | С (мг): | 9,97 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)** **суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина+свинина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,92 | Ca (мг): | 18,35 |
| Жиры (г): | 6,6 | Mg (мг): | 31,56 |
| Углеводы (г): | 13,41 | Fe (мг): | 1,58 |
| Эн. ценность (ккал) | 152 | С (мг): | 9,97 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)** **суп картофельный с мясными фрикадельками (оленина+свинина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,05 | Ca (мг): | 18,71 |
| Жиры (г): | 5,46 | Mg (мг): | 31,4 |
| Углеводы (г): | 13,41 | Fe (мг): | 1,58 |
| Эн. ценность (ккал) | 142 | С (мг): | 9,97 |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,13 | Ca (мг): | 21,3 |
| Жиры (г): | 4,53 | Mg (мг): | 33,56 |
| Углеводы (г): | 14,06 | Fe (мг): | 1,34 |
| Эн. ценность (ккал) | 140 | С (мг): | 10,39 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) суп картофельный с мясными фрикадельками (оленина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,39 | Ca (мг): | 18,92 |
| Жиры (г): | 3,81 | Mg (мг): | 113,75 |
| Углеводы (г): | 13,41 | Fe (мг): | 1,65 |
| Эн. ценность (ккал) | 128 | С (мг): | 9,97 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина+свинина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,92 | Ca (мг): | 18,35 |
| Жиры (г): | 6,6 | Mg (мг): | 31,56 |
| Углеводы (г): | 13,41 | Fe (мг): | 1,58 |
| Эн. ценность (ккал) | 152 | С (мг): | 9,97 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) суп картофельный с мясными фрикадельками (оленина+свинина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,05 | Ca (мг): | 18,71 |
| Жиры (г): | 5,46 | Mg (мг): | 31,4 |
| Углеводы (г): | 13,41 | Fe (мг): | 1,58 |
| Эн. ценность (ккал) | 142 | С (мг): | 9,97 |

**Технология приготовления**

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

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

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

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

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

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

**Номер рецептуры:** 105

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

**МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ИЛИ ОЛЕНИНЫ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 25 | 23 | 2,5 | 2,3 |
| Или мясо на кости | 31 | 23 | 3,1 | 2,3 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 0,24 | 0,2 |
| Вода | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Яйца | 1/20 шт. | 2 | 5 шт. | 0,2 |
| Масса полуфабриката |  | 27 |  | 2,7 |
| Выход |  | 20 |  | 2,0 |

**МЯСНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ИЛИ ОЛЕНИНЫ) СО СВИНИНОЙ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 17 | 16 | 1,7 | 1,6 |
| Или мясо на кости | 22 | 16 | 2,2 | 1,6 |
| Свинина | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 0,24 | 0,2 |
| Вода | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Яйца | 1/20 шт. | 2 | 5 шт. | 0,2 |
| Масса полуфабриката |  | 27 |  | 2,7 |
| Выход |  | 20 |  | 2,0 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II – обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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 на мармите в бульоне.

**Требования к качеству**

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

*Цвет:* фрикаделек – серый

*Вкус:* свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

*Запах:* соответствующий изделию из котлетной массы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51**

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

**Номер рецептуры:** 229

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью | | | | |
| Рыба-филе | 75 | 74 | 7,5 | 7,4 |
| Или хек потрошенный без головы | 115 | 74 | 11,5 | 7,4 |
| Или сиг неразделанный | 139 | 74 | 13,9 | 7,4 |
| Или муксун неразделанный | 148 | 74 | 14,8 | 7,4 |
| Вода или бульон | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 34 | 27 | 3,4 | 2,7 |
| С 1 января | 36 | 27 | 3,6 | 2,7 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Или томатная паста | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса тушеной рыбы |  | 60 |  | 6,0 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 120 |  | 12,0 |
| Выход |  | 120 |  | 12,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,67 | Ca (мг): | 45,6 |
| Жиры (г): | 5,95 | Mg (мг): | 53,42 |
| Углеводы (г): | 52,48 | Fe (мг): | 1,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 126 | С (мг): | 5,25 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Из филе, выпускаемого промышленностью | | | | |
| Рыба-филе | 75 | 74 | 7,5 | 7,4 |
| Или хек потрошенный без головы | 115 | 74 | 11,5 | 7,4 |
| Или сиг неразделанный | 139 | 74 | 13,9 | 7,4 |
| Или муксун неразделанный | 148 | 74 | 14,8 | 7,4 |
| Вода или бульон | 22 | 22 | 2,2 | 2,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 34 | 27 | 3,4 | 2,7 |
| С 1 января | 36 | 27 | 3,6 | 2,7 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Или томатная паста | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса тушеной рыбы |  | 60 |  | 6,0 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 120 |  | 12,0 |
| Выход |  | 120 |  | 12,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,67 | Ca (мг): | 45,6 |
| Жиры (г): | 5,95 | Mg (мг): | 53,42 |
| Углеводы (г): | 52,48 | Fe (мг): | 1,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 126 | С (мг): | 5,25 |

**Технология приготовления**

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло, томатное пюре (или пасту), сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин).

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у

трески, морского окуня.

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

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

соленый.

*Запах:* рыбный, с ароматом специй.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52**

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

**Номер рецептуры:** 305

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 53 | 53 | 5,3 | 5,3 |
| Вода | 110 | 110 | 11,0 | 11,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,6 | Ca (мг): | 1,25 |
| Жиры (г): | 4,06 | Mg (мг): | 18,81 |
| Углеводы (г): | 34,57 | Fe (мг): | 0,51 |
| Эн. ценность (ккал) | 193 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 64 | 64 | 6,4 | 6,4 |
| Вода | 132 | 132 | 13,2 | 13,2 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 180 |  | 180 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,32 | Ca (мг): | 1,5 |
| Жиры (г): | 4,87 | Mg (мг): | 22,57 |
| Углеводы (г): | 41,48 | Fe (мг): | 0,61 |
| Эн. ценность (ккал) | 231,6 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В подсоленную оду добавляют 0% масла, предусмотренного рецептурой и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как рисовую кашу. Остальные 50% добавляют в готовую кашу.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная.

*Цвет:* от белого до кремового.

*Вкус:* отварного риса.

*Запах:* отварного риса.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп молочный с макаронными изделиями

**Номер рецептуры:** 120

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Молоко | 186 | 186 | 18,6 | 18,6 |
| Вода | 27 | 27 | 2,7 | 2,7 |
| Макаронные изделия | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,85 | Ca (мг): | 227,53 |
| Жиры (г): | 7,47 | Mg (мг): | 28,69 |
| Углеводы (г): | 20,33 | Fe (мг): | 0,36 |
| Эн. ценность (ккал) | 174,67 | С (мг): | 1,21 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Молоко | 186 | 186 | 18,6 | 18,6 |
| Вода | 27 | 27 | 2,7 | 2,7 |
| Макаронные изделия | 16 | 16 | 1,6 | 1,6 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,85 | Ca (мг): | 227,53 |
| Жиры (г): | 7,47 | Mg (мг): | 28,69 |
| Углеводы (г): | 20,33 | Fe (мг): | 0,36 |
| Эн. ценность (ккал) | 174,67 | С (мг): | 1,21 |

**Технология приготовления**

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

При отпуске заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* молочно-белый, сливочного масла - желтый.

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

*Запах:* кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Морская капуста с яйцом\*

**Номер рецептуры:** 11

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

\* по сборнику рецептур под рецептурой № 11 указан салат из капусты белокочанной и морской, в данной рецептуре капуста белокочанная заменена на яйцо

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морская капуста | 47 | 46 | 4,7 | 4,6 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Яйцо | 1шт. | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,63 | Ca (мг): | 43,5 |
| Жиры (г): | 9,70 | Mg (мг): | 84,4 |
| Углеводы (г): | 1,10 | Fe (мг): | 8,44 |
| Эн. ценность (ккал) | 137 | С (мг): | 1,92 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морская капуста | 47 | 46 | 4,7 | 4,6 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Яйцо | 1шт. | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,63 | Ca (мг): | 43,5 |
| Жиры (г): | 9,70 | Mg (мг): | 84,4 |
| Углеводы (г): | 1,10 | Fe (мг): | 8,44 |
| Эн. ценность (ккал) | 137 | С (мг): | 1,92 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи урожая прошлого года (репчатый лук) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II – обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

Морскую капусту смешивают с отварным мелко рубленным яйцом, бланшированным нашинкованным репчатым луком. Заправляют маслом растительным.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* овощи уложены горкой.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует продуктам, входящим в блюдо.

*Вкус:* морской капусты в сочетании с яйцом и луком репчатым, солоноватый.

*Запах:* морской капусты в сочетании с яйцом и луком репчатым, солоноватый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп крестьянский со сметаной

**Номер рецептуры:** 98

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | | |
| 1 порц | | 100 порц | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | | нетто, кг |
| Капуста свежая | 38 | 30 | | 3,8 | 3,0 |
| Картофель |  |  | |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 33 | 25 | | 3,3 | 2,5 |
| С 1 ноября-31 декабря | 35 | 25 | | 3,5 | 2,5 |
| С 1 января-28-29 февраля | 39 | 25 | | 3,9 | 2,5 |
| С 1 марта | 42 | 25 | | 4,2 | 2,5 |
| Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или ячневая, или пшеничная | 10 | 10 | | 1,0 | 1,0 |
| Морковь |  |  | |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | | 1,2 | 1,0 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | | 0,4 | 0,4 |
| Вода | 213 | 213 | | 21,3 | 21,3 |
| Выход супа |  | 250 | |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа со сметаной |  | 255 | |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,05 | Ca (мг): | 28,91 |
| Жиры (г): | 3,99 | Mg (мг): | 21,14 |
| Углеводы (г): | 17,09 | Fe (мг): | 0,67 |
| Эн. ценность (ккал) | 106 | С (мг): | 10,02 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | | |
| 1 порц | | 100 порц | | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | | нетто, кг |
| Капуста свежая | 38 | 30 | | 3,8 | 3,0 |
| Картофель |  |  | |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 33 | 25 | | 3,3 | 2,5 |
| С 1 ноября-31 декабря | 35 | 25 | | 3,5 | 2,5 |
| С 1 января-28-29 февраля | 39 | 25 | | 3,9 | 2,5 |
| С 1 марта | 42 | 25 | | 4,2 | 2,5 |
| Крупа рисовая, или перловая, или овсяная, или ячневая, или пшеничная | 10 | 10 | | 1,0 | 1,0 |
| Морковь |  |  | |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | | 1,2 | 1,0 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | | 0,4 | 0,4 |
| Вода | 213 | 213 | | 21,3 | 21,3 |
| Выход супа |  | 250 | |  | 25,0 |
| Сметана | 5 | 5 | | 0,5 | 0,5 |
| Выход супа со сметаной |  | 255 | |  | 25,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,05 | Ca (мг): | 28,91 |
| Жиры (г): | 3,99 | Mg (мг): | 21,14 |
| Углеводы (г): | 17,09 | Fe (мг): | 0,67 |
| Эн. ценность (ккал) | 106 | С (мг): | 10,02 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Крупу перловую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности, за 5-10 мин добавляют пассерованные овощи, соль, сметану и кипятят. Отпускают суп со сметаной.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* овощей, мяса – мягкая, сочная; крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плот­ной части.

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

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

*Запах:* пассерованных овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** рыба, запеченная с картофелем по-русски

**Номер рецептуры:** 346

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе, выпускаемое промышленностью | |  |  |  |  |
| Рыба-филе | | 101 | 98 | 10,1 | 9,8 |
| Или хек потрошенный без головы | 152 | | 98 | 15,2 | 9,8 |
| Или сиг неразделанный | 184 | | 98 | 18,4 | 9,8 |
| Или муксун неразделанный | 196 | | 98 | 19,6 | 9,8 |
| Масса готовой рыбы | |  | 83 |  | 8,3 |
| Картофель | |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | | 116 | 87 | 11,6 | 8,7 |
| С 1 ноября-31 декабря | | 124 | 87 | 12,4 | 8,7 |
| С 1 января-28-29 февраля | | 134 | 87 | 13,4 | 8,7 |
| С 1 марта | | 145 | 87 | 14,5 | 8,7 |
| Масса отварного очищенного картофеля | |  | 78 |  | 7,8 |
| Масло сливочное | | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Морковь | |  |  |  |  |
| До 1 января | | 8,8 | 7 | 0,88 | 0,7 |
| С 1 января | | 9,3 | 7 | 0,93 | 0,7 |
| Лук репчатый | | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 |
| Соус белый | |  |  |  |  |
| Вода | |  | 67 |  | 6,7 |
| Мука пшеничная | | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Лимонная кислота | | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Выход соуса белого на рыбном бульоне | |  | 83 |  | 8,3 |
| Сухари | | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход | |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,19 | Ca (мг): | 45,61 |
| Жиры (г): | 5,55 | Mg (мг): | 63,5 |
| Углеводы (г): | 67,44 | Fe (мг): | 1,43 |
| Эн. ценность (ккал) | 208,28 | С (мг): | 10,98 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Филе, выпускаемое промышленностью |  |  |  |  |
| Рыба-филе | 101 | 98 | 10,1 | 9,8 |
| Или хек потрошенный без головы | 152 | 98 | 15,2 | 9,8 |
| Или сиг неразделанный | 184 | 98 | 18,4 | 9,8 |
| Или муксун неразделанный | 196 | 98 | 19,6 | 9,8 |
| Масса готовой рыбы |  | 83 |  | 8,3 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 116 | 87 | 11,6 | 8,7 |
| С 1 ноября-31 декабря | 124 | 87 | 12,4 | 8,7 |
| С 1 января-28-29 февраля | 134 | 87 | 13,4 | 8,7 |
| С 1 марта | 145 | 87 | 14,5 | 8,7 |
| Масса отварного очищенного картофеля |  | 78 |  | 7,8 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 8,8 | 7 | 0,88 | 0,7 |
| С 1 января | 9,3 | 7 | 0,93 | 0,7 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 |
| Соус белый |  |  |  |  |
| Вода |  | 67 |  | 6,7 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Лимонная кислота | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,01 |
| Выход соуса белого на рыбном бульоне |  | 83 |  | 8,3 |
| Сухари | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,19 | Ca (мг): | 45,61 |
| Жиры (г): | 5,55 | Mg (мг): | 63,5 |
| Углеводы (г): | 67,44 | Fe (мг): | 1,43 |
| Эн. ценность (ккал) | 208,28 | С (мг): | 10,98 |

**Технология приготовления**

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом 30º С из филе, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, лук репчатый, морковь, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250º С в течение 30-40 мин.

Для приготовления соуса белого на рыбном бульоне – муку подсушивают при температуре 110-120º С , не допуска изменения ее цвета, охлаждают до 60-70º С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ часть воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, лимонную кислоту, затем доводят до кипения

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох.

*Консистенция:* однородная.

*Цвет:* белого цвета.

*Вкус и запах:* рыбы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57**

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

**Номер рецептуры:** 375,376

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0 | Ca (мг): | 0,3 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 9,98 | Fe (мг): | 0,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 40 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,4 | 0,4 | 0,04 | 0,04 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0 | Ca (мг): | 0,3 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 9,98 | Fe (мг): | 0,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 40 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 58**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** чай без сахара

**Номер рецептуры:** 375

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0 | Ca (мг): | 0 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 0 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. ценность (ккал) | 0 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0 | Ca (мг): | 0 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 0 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. ценность (ккал) | 60 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

В стакан или чашку заливают заварку чая и доливают кипятком.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** птица отварная (окорочка куриные)

**Номер рецептуры:** 287

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куриные окорочка | 114 | 102 | 11,4 | 10,2 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 0,4 | 0,3 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2 | 1,6 | 0,2 | 0,16 |
| С 1 января | 2,1 | 1,6 | 0,21 | 0,16 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16,88 | Ca (мг): | 31,2 |
| Жиры (г): | 10,88 | Mg (мг): | 16 |
| Углеводы (г): | 0 | Fe (мг): | 1,44 |
| Эн. ценность (ккал) | 169 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куриные окорочка | 142 | 128 | 14,2 | 12,8 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 0,25 | 0,2 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 0,27 | 0,2 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 21,10 | Ca (мг): | 39 |
| Жиры (г): | 13,6 | Mg (мг): | 20 |
| Углеводы (г): | 0 | Fe (мг): | 1,8 |
| Эн. ценность (ккал) | 211,25 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Подготовленные тушки птицы (окорочка куриные) кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, лук, морковь и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Хранят в бульоне на мармите а закрытой посуде, предварительно прокипятив.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* куриные окорочка равномерные, не разваренные.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* сероватый-ножки, белый-филе.

*Вкус:* умеренно соленый.

*Запах:* свойственный мясу отварной птицы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** суп с рыбными консервами

**Номер рецептуры:** 159

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Рыбная консерва | 45 | 43 | 4,5 | 4,3 |
| Крупа перловая, или овсяная, пшеничная | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Рисовая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Хлопья «Геркулес» | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 75 | 57 | 7,5 | 5,7 |
| С 1 ноября-31 декабря | 81 | 57 | 8,1 | 5,7 |
| С 1 января-28-29 февраля | 88 | 57 | 8,8 | 5,7 |
| С 1 марта | 96 | 57 | 9,6 | 5,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода для круп перловой, овсяной, пшеничной | 175 | 175 | 17,5 | 17,5 |
| Для рисовой и хлопьев «Геркулес» | 188 | 188 | 18,8 | 18,8 |
| Выход |  | 250 |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,85 | Ca (мг): | 19,55 |
| Жиры (г): | 3,86 | Mg (мг): | 30,91 |
| Углеводы (г): | 13,58 | Fe (мг): | 1,01 |
| Эн. ценность (ккал) | 139 | С (мг): | 6,45 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Рыбная консерва | 45 | 43 | 4,5 | 4,3 |
| Крупа перловая, или овсяная, пшеничная | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Рисовая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Хлопья «Геркулес» | 13 | 13 | 1,3 | 1,3 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 75 | 57 | 7,5 | 5,7 |
| С 1 ноября-31 декабря | 81 | 57 | 8,1 | 5,7 |
| С 1 января-28-29 февраля | 88 | 57 | 8,8 | 5,7 |
| С 1 марта | 96 | 57 | 9,6 | 5,7 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Вода для круп перловой, овсяной, пшеничной | 175 | 175 | 17,5 | 17,5 |
| Для рисовой и хлопьев «Геркулес» | 188 | 188 | 18,8 | 18,8 |
| Выход |  | 250 |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,85 | Ca (мг): | 19,55 |
| Жиры (г): | 3,86 | Mg (мг): | 30,91 |
| Углеводы (г): | 13,58 | Fe (мг): | 1,01 |
| Эн. ценность (ккал) | 139 | С (мг): | 6,45 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

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

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

*Вкус:* рыбы и овощей.

*Запах:* рыбы и овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61**

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

**Номер рецептуры:** 370

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 113 | 102 | 11,3 | 10,2 |
| Или мясо на кости | 138 | 102 | 13,8 | 10,2 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 133 | 100 | 13,3 | 10,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 143 | 100 | 14,3 | 10,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 154 | 100 | 15,4 | 10,0 |
| С 1 марта | 167 | 100 | 16,7 | 10,0 |
| Лук репчатый | 19 | 16 | 1,9 | 1,6 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Томат-пюре | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Огурцы соленые | 33 | 18 | 3,3 | 1,8 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса тушеного мяса |  | 65 |  | 6,5 |
| Масса готовых овощей |  | 135 |  | 13,5 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18,77 | Ca (мг): | 38,48 |
| Жиры (г): | 18,03 | Mg (мг): | 47,28 |
| Углеводы (г): | 17,3 | Fe (мг): | 2,0 |
| Эн. ценность (ккал) | 312 | С (мг): | 9,44 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 113 | 102 | 11,3 | 10,2 |
| Или мясо на кости | 138 | 102 | 13,8 | 10,2 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 133 | 100 | 13,3 | 10,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 143 | 100 | 14,3 | 10,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 154 | 100 | 15,4 | 10,0 |
| С 1 марта | 167 | 100 | 16,7 | 10,0 |
| Лук репчатый | 19 | 16 | 1,9 | 1,6 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Томат-пюре | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Огурцы соленые | 33 | 18 | 3,3 | 1,8 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса тушеного мяса |  | 65 |  | 6,5 |
| Масса готовых овощей |  | 135 |  | 13,5 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18,77 | Ca (мг): | 38,48 |
| Жиры (г): | 18,03 | Mg (мг): | 47,28 |
| Углеводы (г): | 17,3 | Fe (мг): | 2,0 |
| Эн. ценность (ккал) | 312 | С (мг): | 9,44 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Мясо нарезают брусочками по 10-15 гр., тушат, заливают готовым бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре (или пасту) и тушат почти до готовности в закрытой посуде при слабом кипении. На оставшемся бульоне приготавливают соус, в который кладут соленые огурцы, нарезанные соломкой, пассерованный лук, соль. Полученным соусом заливают мясо, добавляют картофель и тушат еще 15-20 минут. Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

*Вкус:* солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

*Запах:* мяса в сочетании с овощами.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** рагу из овощей

**Номер рецептуры:** 143

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 64 | 48 | 6,4 | 4,8 |
| С 1 ноября-31 декабря | 69 | 48 | 6,9 | 4,8 |
| С 1 января-28-29 февраля | 74 | 48 | 7,4 | 4,8 |
| С 1 марта | 80 | 48 | 8,0 | 4,8 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 30 | 24 | 3,0 | 2,4 |
| С 1 января | 32 | 24 | 3,2 | 2,4 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 1,5 | 1,3 |
| Капуста свежая белокочанная | 79 | 63 | 7,9 | 6,3 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 38 | 38 | 3,8 | 3,8 |
| Масса рагу |  | 150 |  | 15,0 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,5 | Ca (мг): | 49,15 |
| Жиры (г): | 4,1 | Mg (мг): | 29,08 |
| Углеводы (г): | 12,6 | Fe (мг): | 0,97 |
| Эн. ценность (ккал) | 99,17 | С (мг): | 15,47 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 77 | 58 | 7,7 | 5,8 |
| С 1 ноября-31 декабря | 83 | 58 | 8,3 | 58 |
| С 1 января-28-29 февраля | 89 | 58 | 8,9 | 5,8 |
| С 1 марта | 96 | 58 | 9,6 | 5,8 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 36 | 29 | 3,6 | 2,9 |
| С 1 января | 39 | 29 | 3,9 | 2,9 |
| Лук репчатый | 19 | 16 | 1,9 | 1,6 |
| Капуста свежая белокочанная | 95 | 76 | 9,5 | 7,6 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода |  | 45 |  | 4,5 |
| Масса рагу |  | 180 |  | 18,0 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,0 | Ca (мг): | 58,98 |
| Жиры (г): | 4,92 | Mg (мг): | 34,9 |
| Углеводы (г): | 15,12 | Fe (мг): | 1,16 |
| Эн. ценность (ккал) | 119 | С (мг): | 18,56 |

**Технология приготовления**

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

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют и тушат 10- 15 минут. После этого добавляют белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная, мягкая, плотная.

*Цвет:* светло *–* оран­жевый.

*Вкус:* умеренно соленый, овощей.

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63**

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

**Номер рецептуры:** 386

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кисломолочный продукт (бифидок, или снежок, или ряженка, или йогурт или др.) | 206 | 200 | 20,6 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,8 | Ca (мг): | 240 |
| Жиры (г): | 5 | Mg (мг): | 28 |
| Углеводы (г): | 8 | Fe (мг): | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 106 | С (мг): | 1,4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кисломолочный продукт (бифидок, или снежок, или ряженка, или йогурт или др.) | 206 | 200 | 20,6 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,8 | Ca (мг): | 240 |
| Жиры (г): | 5 | Mg (мг): | 28 |
| Углеводы (г): | 8 | Fe (мг): | 0,2 |
| Эн. ценность (ккал) | 106 | С (мг): | 1,4 |

**Технология приготовления**

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* стакан с жидкостью.

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная.

*Цвет:* соответствует.

*Вкус:* соответствует.

*Запах:* соответствует.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 64**

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

**Номер рецептуры:** 251

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 108 | 98 | 10,8 | 9,8 |
| Или мясо на кости | 132 | 98 | 13,2 | 9,8 |
| Масса жареного мяса |  | 62 |  | 6,2 |
| Лук репчатый | 30 | 25 | 3,0 | 2,5 |
| Масло растительное | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Масса пассерованного лука |  | 12 |  | 1,2 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Или томатная паста | 4,8 | 4,8 | 0,48 | 0,48 |
| Масса пассерованного лука и томата |  | 18 |  | 1,8 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 15,82 | Ca (мг): | 27,7 |
| Жиры (г): | 16,05 | Mg (мг): | 23,61 |
| Углеводы (г): | 2,83 | Fe (мг): | 1,1 |
| Эн. ценность (ккал) | 218 | С (мг): | 1,4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 135 | 122 | 13,5 | 12,2 |
| Или мясо на кости | 165 | 122 | 16,5 | 12,2 |
| Масса жареного мяса |  | 77 |  | 7,7 |
| Лук репчатый | 37 | 31 | 3,7 | 3,1 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Масса пассерованного лука |  | 15 |  | 1,5 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Или томатная паста | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса пассерованного лука и томата |  | 23 |  | 2,3 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 19,78 | Ca (мг): | 34,63 |
| Жиры (г): | 20,06 | Mg (мг): | 29,51 |
| Углеводы (г): | 3,54 | Fe (мг): | 1,51 |
| Эн. ценность (ккал) | 272,5 | С (мг): | 1,75 |

**Технология приготовления**

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым хлебом, добавляют масло, соль и разделывают в виде лепешек порционно. Обжаривают в жарочном шкафу до готовности.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* оладьи равномерно обжарены.

*Консистенция:* плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* жареной печени, умеренно соленый.

*Запах:* жареной печени.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 65**

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

**Номер рецептуры:** 426

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 237 | 178 | 23,7 | 17,8 |
| С 1 ноября-31 декабря | 255 | 178 | 25,5 | 178 |
| С 1 января-28-29 февраля | 274 | 178 | 27,4 | 17,8 |
| С 1 марта | 297 | 178 | 29,7 | 17,8 |
| Масса вареного картофеля |  | 173 |  | 17,3 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,38 | Ca (мг): | 20,41 |
| Жиры (г): | 6,2 | Mg (мг): | 32,35 |
| Углеводы (г): | 22,77 | Fe (мг): | 1,19 |
| Эн. ценность (ккал) | 171 | С (мг): | 17,56 |

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

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,38 | Ca (мг): | 20,41 |
| Жиры (г): | 6,2 | Mg (мг): | 32,35 |
| Углеводы (г): | 22,77 | Fe (мг): | 1,19 |
| Эн. ценность (ккал) | 171 | С (мг): | 17,56 |

**Технология приготовления**

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится, 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 сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до го­товности паром, образующимся в котле.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При про­должительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества. Картофель отварной поливают маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

*Консистенция:* плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

*Запах:* вареного картофеля, сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** жаркое по-домашнему

**Номер рецептуры:** 374

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 113 | 102 | 11,3 | 10,2 |
| Или мясо на кости | 138 | 102 | 13,8 | 10,2 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 133 | 100 | 13,3 | 10,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 143 | 100 | 14,3 | 10,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 154 | 100 | 15,4 | 10,0 |
| С 1 марта | 167 | 100 | 16,7 | 10,0 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Томат-пюре | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса тушеного мяса |  | 65 |  | 6,5 |
| Масса готовых овощей |  | 135 |  | 13,5 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,71 | Ca (мг): | 62,74 |
| Жиры (г): | 17,06 | Mg (мг): | 36,6 |
| Углеводы (г): | 15,16 | Fe (мг): | 2,34 |
| Эн. ценность (ккал) | 270 | С (мг): | 8,86 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 113 | 102 | 11,3 | 10,2 |
| Или мясо на кости | 138 | 102 | 13,8 | 10,2 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 133 | 100 | 13,3 | 10,0 |
| С 1 ноября-31 декабря | 143 | 100 | 14,3 | 10,0 |
| С 1 января-28-29 февраля | 154 | 100 | 15,4 | 10,0 |
| С 1 марта | 167 | 100 | 16,7 | 10,0 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Томат-пюре | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса тушеного мяса |  | 65 |  | 6,5 |
| Масса готовых овощей |  | 135 |  | 13,5 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,71 | Ca (мг): | 62,74 |
| Жиры (г): | 17,06 | Mg (мг): | 36,6 |
| Углеводы (г): | 15,16 | Fe (мг): | 2,34 |
| Эн. ценность (ккал) | 270 | С (мг): | 8,86 |

**Технология приготовления**

Мясо нарезают ломтиками, картофель и лук кубиками. Затем мясо тушат, лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре (или пасту), соль и бульон, закрывают крышкой и тушат до готовности.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид*: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

*Вкус и запах:* солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)** № 67

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сельдь (порциями)

**Номер рецептуры:** 214

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно – методическое пособие / Сост. А. В.Румянцев – 3-е изд., перераб. И доп. – М.:Издательство «Дело и Сервис», 2002 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сельдь | 122 | 60 | 12,2 | 6,0 |
| Сельдь промышленного производства (филе) | 62 | 60 | 6,2 | 6,0 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 10,2 | Ca (мг): | 162 |
| Жиры (г): | 5,10 | Mg (мг): | 24 |
| Углеводы (г): | 0 | Fe (мг): | 0,66 |
| Эн. ценность (ккал) | 87 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сельдь | 204 | 100 | 20,4 | 10,0 |
| Сельдь промышленного производства (филе) | 104 | 100 | 10,4 | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 17,0 | Ca (мг): | 270 |
| Жиры (г): | 8,5 | Mg (мг): | 40 |
| Углеводы (г): | 0 | Fe (мг): | 1,1 |
| Эн. ценность (ккал) | 145 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Сельдь разделывают на филе без кожи и костей. Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* сельдь нарезана на одинаковые кусочки.

*Консистенция:* сельди – нежная.

*Цвет:* сельди - светло-серый.

*Вкус:* приятный.

*Запах:* приятный, сельди.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)** № 68

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** каша из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая

**Номер рецептуры:** 266

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа «Геркулес» | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Вода | 44 | 44 | 4,4 | 4,4 |
| Молоко | 89 | 89 | 8,9 | 8,9 |
| Сахар | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса каши |  | 144 |  | 14,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,32 | Ca (мг): | 126,4 |
| Жиры (г): | 8,57 | Mg (мг): | 42,14 |
| Углеводы (г): | 22,01 | Fe (мг): | 0,95 |
| Эн. ценность (ккал) | 186 | С (мг): | 1,16 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа «Геркулес» | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Вода | 58 | 58 | 5,8 | 5,8 |
| Молоко | 118 | 118 | 11,8 | 11,8 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса каши |  | 192 |  | 19,2 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7,07 | Ca (мг): | 168,53 |
| Жиры (г): | 11,43 | Mg (мг): | 56,19 |
| Углеводы (г): | 29,35 | Fe (мг): | 1,27 |
| Эн. ценность (ккал) | 248 | С (мг): | 1,55 |

**Технология приготовления**

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, и варят при непрерывном помешивании 20 минут. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая, зерна крупы - мягкие.

*Цвет:* коричневый или серый.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** колбаса (порциями) вареная или полукопченая

**Номер рецептуры:** 16

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Колбаса вареная | 19 | 18 | 1,9 | 1,8 |
| Или колбаса полукопченая | 19 | 18 | 1,9 | 1,8 |
| Выход |  | 18 |  | 1,8 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | ,70 | Ca (мг): | 4,14 |
| Жиры (г): | 2,11 | Mg (мг): | 3,78 |
| Углеводы (г): | 0,05 | Fe (мг): | 0,63 |
| Эн. ценность (ккал) | 29,7 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Колбаса вареная | 45 | 44 | 4,5 | 4,4 |
| Или колбаса полукопченая | 45 | 44 | 4,5 | 4,4 |
| Выход |  | 44 |  | 4,4 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,60 | Ca (мг): | 10,12 |
| Жиры (г): | 5,15 | Mg (мг): | 9,24 |
| Углеводы (г): | 0,09 | Fe (мг): | 1,54 |
| Эн. ценность (ккал) | 72,6 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Колбасу вареную очищают от оболочки искусственной, кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят 5 мин после закипания. Колбасу охлаждают и нарезают порционно. Колбасу полукопченную удаляют от шпагата и оболочки, нарезают наискось порционно. Нарезают за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде не больше 1 часа.

Температура подачи 12º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* колбасные изделия уложены порциями.

*Консистенция:* упругие, плотные, сочные.

*Цвет:* светло - розовый.

*Вкус:* мясной, умеренно соленый.

*Запах:* свежих колбасных изделий.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70**

**Наименование кулинарного изделия (блюда**): сыр (порциями)

**Номер рецептуры:** 15

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сыр твердых сортов | 15 | 14 | 1,5 | 1,4 |
| Выход |  | 14 |  | 1,4 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,59 | Ca (мг): | 98 |
| Жиры (г): | 3,22 | Mg (мг): | 4,62 |
| Углеводы (г): | 0,36 | Fe (мг): | 0,112 |
| Эн. ценность (ккал) | 42 | С (мг): | 0,093 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сыр твердых сортов | 15 | 14 | 1,5 | 1,4 |
| Выход |  | 14 |  | 1,4 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,59 | Ca (мг): | 98 |
| Жиры (г): | 3,22 | Mg (мг): | 4,62 |
| Углеводы (г): | 0,36 | Fe (мг): | 0,112 |
| Эн. ценность (ккал) | 42 | С (мг): | 0,093 |

**Технология приготовления**

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики сыра.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* соответствует виду сыра.

*Вкус:* соответствует виду сыра.

*Запах:* соответствует виду сыра.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** макаронник мясом

**Номер рецептуры:** 293

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 89 | 81 | 8,9 | 8,1 |
| Или мясо на кости | 110 | 81 | 11,0 | 8,1 |
| Масса готового мяса |  | 51 |  | 5,1 |
| Макаронные изделия | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса пассерованного лука |  | 4 |  | 0,4 |
| Яйцо | 1/10 шт. | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса полуфабриката |  | 140 |  | 14,0 |
| Масса запеченного блюда |  | 120 |  | 12,0 |
| Выход макаронника с мясом |  | 120 |  | 12,0 |
| Соус сметанный |  | 30 |  | 3,0 |
| Сметана | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Мука пшеничная | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Масло сливочное | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Вода или отвар | 17 | 17 | 1,7 | 1,7 |
| Масса белого соуса |  | 14 |  | 1,4 |
| Выход макаронника с мясом с соусом сметанным |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16,66 | Ca (мг): | 37,93 |
| Жиры (г): | 17,3 | Mg (мг): | 2,52 |
| Углеводы (г): | 22,26 | Fe (мг): | 1,43 |
| Эн. ценность (ккал) | 311 | С (мг): | 1,01 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 119 | 108 | 11,9 | 10,8 |
| Или мясо на кости | 147 | 108 | 14,7 | 10,8 |
| Масса готового мяса |  | 68 |  | 6,8 |
| Макаронные изделия | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 1,4 | 1,2 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Масса пассерованного лука |  | 5 |  | 0,5 |
| Яйцо | 1/8 шт. | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сухари | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса полуфабриката |  | 187 |  | 18,7 |
| Масса запеченного блюда |  | 160 |  | 16,0 |
| Выход макаронника с мясом |  | 160 |  | 16,0 |
| Соус сметанный |  | 40 |  | 4,0 |
| Сметана | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Мука пшеничная | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода или отвар | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Масса белого соуса |  | 19 |  | 1,9 |
| Выход макаронника с мясом с соусом сметанным |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 22,21 | Ca (мг): | 50,57 |
| Жиры (г): | 23,07 | Mg (мг): | 30,03 |
| Углеводы (г): | 29,68 | Fe (мг): | 1,91 |
| Эн. ценность (ккал) | 414,67 | С (мг): | 1,35 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки.

Макаронные изделия охлаждают до 75 º С. Мясо припускают. Готовое мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный малом и посыпанный сухарями противень ровным слоем 1,5 см сверху кладут фарш слом не более 1 см, а на него оставшуюся часть отварных макарон слоем не более1,5 см. Поле разравнивания изделие посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температур 250 º С в течение 35-40 минут. При отпуске макаронник нарезают порционно, поливают соусом сметанным.

Соус сметанный. Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 º С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* макаронник аккуратно нарезан в виде ромба или квадрата, полит соусом.

*Консистенция:* сочная, мягкая, рыхлая.

*Цвет:* корочки-румяно-золотистый, на разрезе-от светло коричневого до коричневого.

*Вкус:* свойственный запеченным макаронам, фарша-мясу, соуса сметанного, умеренно соленый.

*Запах:* запеченных макарон и мяса с соусом сметанным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** маринад овощной

**Номер рецептуры:** 57

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 46 | 36 | 4,6 | 3,6 |
| С 1 января | 48 | 36 | 4,8 | 3,6 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Томатная паста | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Кислота лимонная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Вода | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,13 | Ca (мг): | 81,51 |
| Жиры (г): | 10,32 | Mg (мг): | 32,55 |
| Углеводы (г): | 13 | Fe (мг): | 1,28 |
| Эн. ценность (ккал) | 184,99 | С (мг): | 24,84 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 76 | 60 | 7,6 | 6,0 |
| С 1 января | 80 | 60 | 8,0 | 6,0 |
| Лук репчатый | 18 | 16 | 1,8 | 1,6 |
| Томатная паста | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Кислота лимонная | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Сахар | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,13 | Ca (мг): | 81,51 |
| Жиры (г): | 10,32 | Mg (мг): | 32,55 |
| Углеводы (г): | 13 | Fe (мг): | 1,28 |
| Эн. ценность (ккал) | 184,99 | С (мг): | 24,84 |

**Технология приготовления**

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатную пасту или пюре и пассеруют еще 7-10 минут. После этого водят воду, лимонную кислоту и кипятят 15-20 мину. В конце варки добавляют соль, сахар.

Блюда отпускают при температуре не выше 14˚ С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* маринад уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* овощей, входящих в блюдо.

*Вкус:* солоноватый, овощей.

*Запах:* овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** салат из свеклы (или моркови) с чесноком

**Номер рецептуры:** 59

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 74 | 74 | 7,4 | 7,4 |
| С 1 января | 79 | 79 | 7,9 | 7,9 |
| Или морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 73 | 73 | 7,3 | 7,3 |
| С 1 января | 78 | 78 | 7,8 | 7,8 |
| Масса отварной очищенной свеклы или моркови |  | 58 |  | 5,8 |
| Чеснок | 0,4 | 0,3 | 0,04 | 0,03 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) салат из моркови с чесноком**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,77 | Ca (мг): | 15,84 |
| Жиры (г): | 3,06 | Mg (мг): | 19,81 |
| Углеводы (г): | 3,8 | Fe (мг): | 0,35 |
| Эн. ценность (ккал) | 46 | С (мг): | 2,23 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) салат из свеклы с чесноком**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,06 | Ca (мг): | 26,28 |
| Жиры (г): | 3,06 | Mg (мг): | 15,18 |
| Углеводы (г): | 5,77 | Fe (мг): | 1,0 |
| Эн. ценность (ккал) | 55 | С (мг): | 5,2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 123 | 123 | 12,3 | 12,3 |
| С 1 января | 131 | 131 | 13,1 | 13,1 |
| Или морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 121 | 121 | 12,1 | 12,1 |
| С 1 января | 129 | 129 | 12,9 | 12,9 |
| Масса отварной очищенной свеклы или моркови |  | 96 |  | 9,6 |
| Чеснок | 0,6 | 0,5 | 0,06 | 0,05 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) салат из моркови с чесноком**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,28 | Ca (мг): | 26,4 |
| Жиры (г): | 5,1 | Mg (мг): | 33,02 |
| Углеводы (г): | 6,33 | Fe (мг): | 0,58 |
| Эн. ценность (ккал) | 76,67 | С (мг): | 3,72 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) салат из свеклы с чесноком**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,77 | Ca (мг): | 43,8 |
| Жиры (г): | 5,10 | Mg (мг): | 49,8 |
| Углеводы (г): | 9,62 | Fe (мг): | 1,65 |
| Эн. ценность (ккал) | 91,67 | С (мг): | 8,65 |

**Технология приготовления**

Свеклу или морковь отваривают, очищают, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют растительным маслом.

Блюда отпускают при температуре не выше 14˚ С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* малиновый или оранжевый.

*Вкус:* солоноватый, свеклы или моркови, чеснока в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* свеклы или моркови, чеснока в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74**

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

**Номер рецептуры:** 268

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

**КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ ЩНИЦЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

**(ИЛИ ОЛЕНИНЫ)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 65 | 59 | 6,5 | 5,9 |
| Или мясо на кости | 80 | 59 | 8,0 | 5,9 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Вода или молоко | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Сухари | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса полуфабриката |  | 99 |  | 9,9 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса готовых изделий |  | 80 |  | 8,0 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)** **котлеты, биточки, шницели из говядины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,95 | Ca (мг): | 29,72 |
| Жиры (г): | 9,96 | Mg (мг): | 20,87 |
| Углеводы (г): | 11,88 | Fe (мг): | 1,02 |
| Эн. ценность (ккал) | 184 | С (мг): | 0,25 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)** **котлеты, биточки, шницели из оленины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,91 | Ca (мг): | 31,31 |
| Жиры (г): | 8,0 | Mg (мг): | 18,28 |
| Углеводы (г): | 11,93 | Fe (мг): | 1,92 |
| Эн. ценность (ккал) | 169 | С (мг): | 0,25 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 81 | 74 | 8,1 | 7,4 |
| Или мясо на кости | 100 | 74 | 10,0 | 7,4 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Вода или молоко | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Сухари | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Масса полуфабриката |  | 124 |  | 12,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса готовых изделий |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) котлеты, биточки, шницели из говядины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,94 | Ca (мг): | 37,13 |
| Жиры (г): | 12,45 | Mg (мг): | 26,09 |
| Углеводы (г): | 14,85 | Fe (мг): | 1,28 |
| Эн. ценность (ккал) | 230 | С (мг): | 0,31 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) котлеты, биточки, шницели из оленины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 16,14 | Ca (мг): | 39,14 |
| Жиры (г): | 10,00 | Mg (мг): | 22,85 |
| Углеводы (г): | 14,91 | Fe (мг): | 2,40 |
| Эн. ценность (ккал) | 211,25 | С (мг): | 0,31 |

**КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ ЩНИЦЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ИЛИ ОЛЕНИНЫ) И СВИНИНЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 65 | 41 | 6,5 | 4,1 |
| Или мясо на кости | 80 | 41 | 8,0 | 4,1 |
| Свинина | 21 | 18 | 2,1 | 1,8 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| Вода или молоко | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Сухари | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса полуфабриката |  | 99 |  | 9,9 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса готовых изделий |  | 80 |  | 8,0 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)** **котлеты, биточки, шницели из говядины и свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,71 | Ca (мг): | 30,46 |
| Жиры (г): | 14,41 | Mg (мг): | 19,11 |
| Углеводы (г): | 11,3 | Fe (мг): | 1,76 |
| Эн. ценность (ккал) | 223 | С (мг): | 0,25 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)** **котлеты, биточки, шницели из оленины и свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,04 | Ca (мг): | 30,83 |
| Жиры (г): | 11,79 | Mg (мг): | 18,75 |
| Углеводы (г): | 11,93 | Fe (мг): | 1,76 |
| Эн. ценность (ккал) | 201 | С (мг): | 0,25 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 57 | 52 | 5,7 | 5,2 |
| Или мясо на кости | 70 | 52 | 7,0 | 5,2 |
| Свинина | 19 | 16 | 1,9 | 1,6 |
| Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 1,8 | 1,8 |
| Вода или молоко | 24 | 24 | 2,4 | 2,4 |
| Сухари | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Масса полуфабриката |  | 124 |  | 12,4 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса готовых изделий |  | 100 |  | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) котлеты, биточки, шницели из говядины и свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 14,64 | Ca (мг): | 38,08 |
| Жиры (г): | 18,01 | Mg (мг): | 23,89 |
| Углеводы (г): | 14,13 | Fe (мг): | 2,20 |
| Эн. ценность (ккал) | 278,75 | С (мг): | 0,31 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) котлеты, биточки, шницели из оленины и свинины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 15,05 | Ca (мг): | 38,54 |
| Жиры (г): | 14,74 | Mg (мг): | 23,44 |
| Углеводы (г): | 14,91 | Fe (мг): | 2,20 |
| Эн. ценность (ккал) | 251,25 | С (мг): | 0,31 |

**Технология приготовления**

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют соль и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы – биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см – шницели, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* соответствующая форма, сбоку уложен гарнир.

*Консистенция:* пышная, сочная, однородная.

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

*Вкус и запах:* жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 75**

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

**Номер рецептуры:** 385

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 7-10 лет | | | | 11 лет и старше | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | | 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Молоко | 211 | 200 | 21,1 | 20,0 | 211 | 200 | 21,1 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,8 | Ca (мг): | 240 |
| Жиры (г): | 6,4 | Mg (мг): | 28 |
| Углеводы (г): | 9,4 | Fe (мг): | 0,20 |
| Эн. ценность (ккал) | 120 | С (мг): | 2,6 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,8 | Ca (мг): | 240 |  |
| Жиры (г): | 6,4 | Mg (мг): | 28 |  |
| Углеводы (г): | 9,4 | Fe (мг): | 0,20 |  |
| Эн. ценность (ккал) | 120 | С (мг): | 2,6 |  |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не выше 14ºС.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* белый, с кремовым оттенком.

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый.

*Запах:* кипяченого молока, сладковатый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 76**

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

**Номер рецептуры:** 330

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В. А. Тутельяна.– М.: ДеЛи принт, 2011 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Мука пшеничная | 1,3 | 1,3 | 0,13 | 0,13 |
| Масло сливочное | 1,3 | 1,3 | 0,13 | 0,13 |
| Вода или отвар | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Выход |  | 25 |  | 2,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,3 | Ca (мг): | 6,63 |
| Жиры (г): | 2,99 | Mg (мг): | 0,7 |
| Углеводы (г): | 1,59 | Fe (мг): | 0,04 |
| Эн. ценность (ккал) | 32,5 | С (мг): | 0,03 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Мука пшеничная | 1,3 | 1,3 | 0,13 | 0,13 |
| Масло сливочное | 1,3 | 1,3 | 0,13 | 0,13 |
| Вода или отвар | 19 | 19 | 1,9 | 1,9 |
| Выход |  | 25 |  | 2,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,3 | Ca (мг): | 6,63 |
| Жиры (г): | 2,99 | Mg (мг): | 0,7 |
| Углеводы (г): | 1,59 | Fe (мг): | 0,04 |
| Эн. ценность (ккал) | 32,5 | С (мг): | 0,03 |

**Технология приготовления**

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

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* белый.

*Вкус:* умеренно соленый, с привкусом сметаны.

*Запах:* свежей сметаны.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 77**

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

**Номер рецептуры:** 139

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста свежая | 214 | 171 | 21,4 | 17,1 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Или томатная паста | 2,8 | 2,8 | 0,28 | 0,28 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 0,5 | 0,4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 0,53 | 0,4 |
| Лук репчатый | 8 | 7 | 0,8 | 0,7 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сахар | 0,7 | 0,7 | 0,07 | 0,07 |
| Выход капусты тушеной |  | 150 |  | 150 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,99 | Ca (мг): | 82,82 |
| Жиры (г): | 2,72 | Mg (мг): | 28,42 |
| Углеводы (г): | 8,92 | Fe (мг): | 1,10 |
| Эн. ценность (ккал) | 80 | С (мг): | 25,32 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Капуста свежая | 256 | 205 | 25,6 | 20,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Томатное пюре | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Или томатная паста | 3,2 | 3,2 | 0,32 | 0,32 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 6,3 | 5 | 0,63 | 0,05 |
| С 1 января | 6,7 | 5 | 0,67 | 0,05 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Мука пшеничная | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 |
| Сахар | 0,8 | 0,8 | 0,08 | 0,08 |
| Выход капусты тушеной |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,59 | Ca (мг): | 999,38 |
| Жиры (г): | 3,26 | Mg (мг): | 34,10 |
| Углеводы (г): | 10,7 | Fe (мг): | 1,32 |
| Эн. ценность (ккал) | 96 | С (мг): | 30,38 |

**Технология приготовления**

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

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

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

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)** № 78

**Наименование изделия:** Крендель сахарный

**Номер рецептуры:** 574

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 7-10 лет | | | | 11 лет и старше | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | | 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 | 28 | 28 | 2,8 | 2,8 |
| Масло коровье сладкосливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 | 0,3 | 0,3 | 1/13 шт. | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Молоко | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Итого сырья |  | 59 |  | 5,9 |  | 59 |  | 5,9 |
| Выход полуфабриката |  | 58 |  | 5,8 |  | 58 |  | 5,8 |
| Яйцо для смазки | 1/20 шт. | 2 | 0,3 | 0,2 | 1/20 шт. | 2 | 0,3 | 0,2 |
| Сахар для обсыпки | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 | 2,5 | 2,5 | 0,25 | 0,25 |
| Масло растительное | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Масса готового изделия |  | 50 |  | 5,0 |  | 50 |  | 5,0 |
| Выход |  | 75 |  | 7,5 |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,78 | Ca (мг): | 19,62 |
| Жиры (г): | 6,53 | Mg (мг): | 5,45 |
| Углеводы (г): | 25,67 | Fe (мг): | 0,38 |
| Эн. ценность (ккал) | 189 | С (мг): | 0,13 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,78 | Ca (мг): | 19,62 |  |
| Жиры (г): | 6,53 | Mg (мг): | 5,45 |  |
| Углеводы (г): | 25,67 | Fe (мг): | 0,38 |  |
| Эн. ценность (ккал) | 189 | С (мг): | 0,13 |  |

**Технология приготовления**

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

Крендель сахарный выпекают их дрожжевого теста, приготовленного опарным способом готовое тесто разделывают в виде шариков, которые раскатывают в жгуты и формуют в виде кренделя (восьмерок). Изделия складывают на лист, смазанный маслом, и дают расстояться. После расстойки изделий смазывают яйцом и посыпают сахаром. Выпекают при температуре230-240° С в течение 10-15 минут.

Температура подачи не выше 14ºС.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма восьмерки, крендель смазан яйцом и посыпан сахаром.

*Консистенция:* мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

*Цвет:* золотистый.

*Вкус:* свойственный данному изделию, сладкий.

*Запах:* свойственный данному изделию.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)** № 79

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих ягод

**Номер рецептуры:** 526,530

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 7-10 лет | | | | 11 лет и старше | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | | 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Вишня, брусника, смородина или др. | 32 | 30 | 3,2 | 3,0 | 32 | 30 | 3,2 | 3,0 |
| Сахар-песок | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 160 | 160 | 16,0 | 16,0 | 160 | 160 | 16,0 | 16,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,21 | Ca (мг): | 7,8 |
| Жиры (г): | 0,15 | Mg (мг): | 2,10 |
| Углеводы (г): | 12,44 | Fe (мг): | 0,15 |
| Эн. ценность (ккал) | 54 | С (мг): | 4,5 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,21 | Ca (мг): | 7,8 |  |
| Жиры (г): | 0,15 | Mg (мг): | 2,10 |  |
| Углеводы (г): | 12,44 | Fe (мг): | 0,15 |  |
| Эн. ценность (ккал) | 54 | С (мг): | 4,5 |  |

**Технология приготовления**

В горячей воде растворяют сахар, кладут подготовленные ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14ºС.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* напиток налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует виду ягод.

*Вкус:* сладкий, соответствует виду ягод.

*Запах:* соответствует виду ягод.

|  |
| --- |
|  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)** № 80

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Салат из свеклы с сыром и чесноком

**Номер рецептуры:** 58

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 7-10 лет | | | | 11 лет и старше | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | | 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла |  |  |  |  |  |  |  |  |
| До 1 января | 68 | 68 | 6,8 | 6,8 | 97 | 97 | 9,7 | 9,7 |
| С 1 января | 72 | 72 | 7,2 | 7,2 | 103 | 103 | 10,3 | 103 |
| Масса отварной очищенной свеклы |  | 53 |  | 5,3 |  | 76 |  | 7,6 |
| Сыр | 15 | 14 | 1,5 | 1,4 | 21 | 20 | 2,1 | 2,0 |
| Чеснок | 0,5 | 0,4 | 0,05 | 0,04 | 0,6 | 0,5 | 0,06 | 0,05 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 70 |  | 7,0 |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4,2 | Ca (мг): | 147,05 |
| Жиры (г): | 8,18 | Mg (мг): | 18,68 |
| Углеводы (г): | 5,19 | Fe (мг): | 1,04 |
| Эн. ценность (ккал) | 112 | С (мг): | 4,82 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,0 | Ca (мг): | 210,07 |
| Жиры (г): | 11,6 | Mg (мг): | 26,69 |
| Углеводы (г): | 7,41 | Fe (мг): | 1,49 |
| Эн. ценность (ккал) | 160 | С (мг): | 6,89 |

**Технология приготовления**

Свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают или сырую морковь очищают, натирают на терке тонкой соломкой, добавляют чеснок, растертый солью, тертый сыр и растительное масло. Все тщательно перемешивают.

Температура подачи не выше 14ºС.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* сочная*,* мягкая.

*Цвет:* малиновый.

*Вкус:* свеклы, чеснока, сыра в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* свеклы, чеснока, сыра в сочетании с растительным маслом.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)** № 81

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

**Номер рецептуры:** 101

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | | |
| 7-10 лет | | | | 11 лет и старше | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | | 1 порц. | | 100 порц. | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг | брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |  |  |  |  |
| С 1.09-31.10 | 94 | 76 | 9,4 | 7,6 | 94 | 76 | 9,4 | 7,6 |
| С 1.11-31.12 | 102 | 76 | 10,2 | 7,6 | 102 | 76 | 10,2 | 7,6 |
| С 1.01-28-29.02 | 109 | 76 | 10,9 | 7,6 | 109 | 76 | 10,9 | 7,6 |
| С 1.03 | 119 | 76 | 11,9 | 7,6 | 119 | 76 | 11,9 | 7,6 |
| Крупа: перловая, овсяная, пшеничная | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Или рисовая, пшено, хлопья «Геркулес» | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Или манная | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 | 9 | 9 | 0,9 | 0,9 |
| Морковь |  |  |  |  |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 | 12,5 | 10 | 1,25 | 1,0 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 | 13,3 | 10 | 1,33 | 1,0 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 | 12 | 10 | 1,2 | 1,0 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Бульон или вода для круп пшеничной, овсяной, перловой | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 | 176 | 176 | 17,6 | 17,6 |
| Бульон или вода для остальных круп | 188 | 188 | 18,8 | 18,8 | 188 | 188 | 18,8 | 18,8 |
| Выход супа |  | 250 |  | 25,0 |  | 250 |  | 25,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,11 | Ca (мг): | 14,36 |
| Жиры (г): | 1,72 | Mg (мг): | 25,68 |
| Углеводы (г): | 20,78 | Fe (мг): | 0,9 |
| Эн.ценность (ккал): | 97 | C (мг): | 8,35 |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,11 | Ca (мг): | 14,36 |  |
| Жиры (г): | 1,72 | Mg (мг): | 25,68 |  |
| Углеводы (г): | 20,78 | Fe (мг): | 0,9 |  |
| Эн.ценность (ккал): | 97 | C (мг): | 8,35 |  |

**Технология приготовления**

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Лук мелко рубят, морковь нарезают кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованием овощи и варят до готовности. За 5 10 минут до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощи. Манную крупу всыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

Температура подачи не ниже 75ºС.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Крупа хорошо разварившаяся

*Консистенция:* картофель и овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плот­ной части.

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

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

*Запах:* картофеля и пассерованных овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82**

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

**Номер рецептуры:** 312

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 178 | 134 | 17,8 | 13,4 |
| С 1 ноября-31 декабря | 192 | 134 | 19,2 | 13,4 |
| С 1 января-28-29 февраля | 206 | 134 | 20,6 | 13,4 |
| С 1 марта | 24 | 134 | 2,4 | 13,4 |
| Молоко | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Молоко кипяченое |  | 24 |  | 2,4 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 160 |  | 16,0 |
| Зеленый горошек консервированный | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Масса отварного зеленого горошка без жидкой части |  | 20 |  | 2,0 |
| Выход картофельного пюре с зеленым горошком |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,78 | Ca (мг): | 46,8 |
| Жиры (г): | 7,92 | Mg (мг): | 34,2 |
| Углеводы (г): | 19,62 | Fe (мг): | 1,26 |
| Эн. ценность (ккал) | 165,6 | С (мг): | 6,12 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 178 | 134 | 17,8 | 13,4 |
| С 1 ноября-31 декабря | 192 | 134 | 19,2 | 13,4 |
| С 1 января-28-29 февраля | 206 | 134 | 20,6 | 13,4 |
| С 1 марта | 24 | 134 | 2,4 | 13,4 |
| Молоко | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Молоко кипяченое |  | 24 |  | 2,4 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 160 |  | 16,0 |
| Зеленый горошек консервированный | 31 | 31 | 3,1 | 3,1 |
| Масса отварного зеленого горошка без жидкой части |  | 20 |  | 2,0 |
| Выход картофельного пюре с зеленым горошком |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,78 | Ca (мг): | 46,8 |
| Жиры (г): | 7,92 | Mg (мг): | 34,2 |
| Углеводы (г): | 19,62 | Fe (мг): | 1,26 |
| Эн. ценность (ккал) | 165,6 | С (мг): | 6,12 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Зеленый горошек кипятят в собственном соку с момента закипаня 5 минут. Отвар сливают, горошек охлаждают.

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

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Подают картофельное пюре с зеленым горошком.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* пышная, густая, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 83**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** напиток из плодов шиповника

**Номер рецептуры:** 349,388

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Плоды шиповника | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода | 210 | 210 | 21,0 | 21,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) напиток из плодов шиповника**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,85 | Ca (мг): | 18,6 |
| Жиры (г): | 0,35 | Mg (мг): | 5,10 |
| Углеводы (г): | 32,06 | Fe (мг): | 0,96 |
| Эн. ценность (ккал) | 151 | С (мг): | 300 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Плоды шиповника | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Сахар-песок | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Вода | 200 | 200 | 20,0 | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) напиток из плодов шиповника**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,02 | Ca (мг): | 18,6 |
| Жиры (г): | 0,42 | Mg (мг): | 5,10 |
| Углеводы (г): | 34,45 | Fe (мг): | 0,96 |
| Эн. ценность (ккал) | 165 | С (мг): | 300 |

**Технология приготовления напиток из плодов шиповника**

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющего материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 минут и добавляют сахар. Оставляют для настаивания на 2-4 часа. После отвар процеживают.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* напиток налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* темно-красный.

*Вкус:* кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.

*Запах:* шиповника.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 84**

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

**Номер рецептуры:** 501

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кофейный напиток | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Вода | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,96 | Ca (мг): | 144,6 |
| Жиры (г): | 4,14 | Mg (мг): | 16,8 |
| Углеводы (г): | 25,9 | Fe (мг): | 0,13 |
| Эн. ценность (ккал) | 154 | С (мг): | 1,56 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Кофейный напиток | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Молоко | 120 | 120 | 12,0 | 12,0 |
| Вода | 100 | 100 | 10,0 | 10,0 |
| Сахар | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,96 | Ca (мг): | 144,6 |
| Жиры (г): | 4,14 | Mg (мг): | 16,8 |
| Углеводы (г): | 25,9 | Fe (мг): | 0,13 |
| Эн. ценность (ккал) | 154 | С (мг): | 1,56 |

**Технология приготовления кофейного напитка с молоком**

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству кофейного напитка с молоком**

*Внешний вид*: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло коричневый.

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

*Запах:* аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 85**

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

**Номер рецептуры:** 370

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 54 | 49 | 5,4 | 4,9 |
| Или мясо на кости | 66 | 49 | 6,6 | 4,9 |
| Масса вареного мяса |  | 30 |  | 3,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 19 | 15 | 1,9 | 1,5 |
| С 1 января | 20 | 15 | 2,0 | 1,5 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 0,7 | 0,6 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Крупа рисовая | 41 | 41 | 4,1 | 4,1 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,34 | Ca (мг): | 13,8 |
| Жиры (г): | 11,16 | Mg (мг): | 31,8 |
| Углеводы (г): | 29,52 | Fe (мг): | 1,68 |
| Эн. ценность (ккал) | 264 | С (мг): | 0,24 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 72 | 65 | 7,2 | 6,5 |
| Или мясо на кости | 88 | 65 | 8,8 | 6,5 |
| Масса вареного мяса |  | 40 |  | 4,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 25 | 20 | 2,5 | 2,0 |
| С 1 января | 27 | 20 | 2,7 | 2,0 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 0,8 | 8 |
| Крупа рисовая | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 15,12 | Ca (мг): | 18,4 |
| Жиры (г): | 14,88 | Mg (мг): | 42,4 |
| Углеводы (г): | 39,36 | Fe (мг): | 2,24 |
| Эн. ценность (ккал) | 352 | С (мг): | 0,32 |

**Технология приготовления кофейного напитка с молоком**

Мясо зачищают и варят крупным куском 1-1,5 кг до полуготовности, охлаждают и нарезают кубиками массой 10-15 г. Добавляют пассерованную на масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук, добавляют горячий бульон согласно расчета по рецептуре с учетом того, что в крупе остается вода при промывании в количестве 15% от массы крупы, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу, варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 º С в течение 30-40 минут.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству кофейного напитка с молоком**

*Внешний вид*: плов уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* мяса –серый, риса-белый.

*Вкус:* говядины, овощей и риса, солоноватый.

*Запах:* говядины, овощей и риса.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 86**

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

**Номер рецептуры:** 70,71

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры соленые | 55 | 30 | 5,5 | 3,0 |
| Или огурцы соленые | 55 | 30 | 5,5 | 3,0 |
| Или помидоры свежие | 31 | 30 | 3,1 | 3,0 |
| Или огурцы свежие | 31 | 30 | 3,1 | 3,0 |
| Выход |  | 30 |  | 3,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,24 | Ca (мг): | 6,9 |
| Жиры (г): | 0,03 | Mg (мг): | 4,2 |
| Углеводы (г): | 0,48 | Fe (мг): | 0,18 |
| Эн. ценность (ккал) | 3,9 | С (мг): | 1,5 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Помидоры соленые | 55 | 30 | 5,5 | 3,0 |
| Или огурцы соленые | 55 | 30 | 5,5 | 3,0 |
| Или помидоры свежие | 31 | 30 | 3,1 | 3,0 |
| Или огурцы свежие | 31 | 30 | 3,1 | 3,0 |
| Выход |  | 30 |  | 3,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,24 | Ca (мг): | 6,9 |
| Жиры (г): | 0,03 | Mg (мг): | 4,2 |
| Углеводы (г): | 0,48 | Fe (мг): | 0,18 |
| Эн. ценность (ккал) | 3,9 | С (мг): | 1,5 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. С 1 марта овощи натуральные свежие заменить на овощи натуральные соленые.

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

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

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

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

*Вкус:* соленых или свежих огурцов или помидоров.

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 87**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** салат из свеклы (или моркови) с чесноком

**Номер рецептуры:** 59

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| С 1 января | 40 | 40 | 4,0 | 4,0 |
| Или морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 37 | 37 | 3,7 | 3,7 |
| С 1 января | 39 | 39 | 3,9 | 3,9 |
| Масса отварной очищенной свеклы или моркови |  | 29 |  | 2,9 |
| Чеснок | 0,3 | 0,2 | 0,3 | 0,02 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход |  | 30 |  | 30 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) салат из моркови с чесноком**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,39 | Ca (мг): | 7,92 |
| Жиры (г): | 1,53 | Mg (мг): | 9,91 |
| Углеводы (г): | 1,9 | Fe (мг): | 0,18 |
| Эн. ценность (ккал) | 23 | С (мг): | 1,12 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) салат из свеклы с чесноком**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,53 | Ca (мг): | 13,14 |
| Жиры (г): | 1,53 | Mg (мг): | 7,59 |
| Углеводы (г): | 2,89 | Fe (мг): | 0,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 27,5 | С (мг): | 2,6 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 37 | 37 | 12,3 | 12,3 |
| С 1 января | 40 | 40 | 13,1 | 13,1 |
| Или морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 37 | 37 | 12,1 | 12,1 |
| С 1 января | 39 | 39 | 12,9 | 12,9 |
| Масса отварной очищенной свеклы или моркови |  | 29 |  | 9,6 |
| Чеснок | 0,3 | 0,2 | 0,06 | 0,05 |
| Масло растительное | 3 | 2 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 30 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) салат из моркови с чесноком**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,39 | Ca (мг): | 7,92 |
| Жиры (г): | 1,53 | Mg (мг): | 9,91 |
| Углеводы (г): | 1,9 | Fe (мг): | 0,18 |
| Эн. ценность (ккал) | 23 | С (мг): | 1,12 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) салат из свеклы с чесноком**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,53 | Ca (мг): | 13,14 |
| Жиры (г): | 1,53 | Mg (мг): | 7,59 |
| Углеводы (г): | 2,89 | Fe (мг): | 0,5 |
| Эн. ценность (ккал) | 27,5 | С (мг): | 2,6 |

**Технология приготовления**

Свеклу или морковь отваривают, очищают, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют растительным маслом.

Блюда отпускают при температуре не выше 14˚ С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* салат уложен горкой.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* малиновый или оранжевый.

*Вкус:* солоноватый, свеклы или моркови, чеснока в сочетании с растительным маслом.

*Запах:* свеклы или моркови, чеснока в сочетании с растительным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 88**

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

**Номер рецептуры:** 331

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Или томатная паста | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| Выход |  | 40 |  | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,68 | Ca (мг): | 9,45 |
| Жиры (г): | 2,88 | Mg (мг): | 2,93 |
| Углеводы (г): | 4,06 | Fe (мг): | 0,14 |
| Эн. ценность (ккал) | 40 | С (мг): | 0,56 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Сметана | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Вода | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Или томатная паста | 1,6 | 1,6 | 0,16 | 0,16 |
| Выход |  | 40 |  | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,68 | Ca (мг): | 9,45 |
| Жиры (г): | 2,88 | Mg (мг): | 2,93 |
| Углеводы (г): | 4,06 | Fe (мг): | 0,14 |
| Эн. ценность (ккал) | 40 | С (мг): | 0,56 |

**Технология приготовления**

Соус сметанный. Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 º С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* однородная не расслоившаяся масса.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* светло-оранжевый.

*Вкус и запах:* солоноватый, с привкусом сметаны и томата.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 89**

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

**Номер рецептуры:** 304

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 29 | 29 | 2,9 | 2,9 |
| Вода | 174 | 174 | 17,4 | 17,4 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса отварного риса с маслом сливочным |  | 80 |  | 8,0 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 100 | 80 | 10,0 | 8,0 |
| С 1 января | 106 | 80 | 10,6 | 8,0 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 1,8 | 1,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса пассерованных овощей |  | 70 |  | 7,0 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,59 | Ca (мг): | 3,84 |
| Жиры (г): | 7,67 | Mg (мг): | 20,77 |
| Углеводы (г): | 18,05 | Fe (мг): | 0,57 |
| Эн. ценность (ккал) | 166 | С (мг): | 2,32 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа рисовая | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Вода | 210 | 210 | 21,0 | 21,0 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса отварного риса с маслом сливочным |  | 96 |  | 9,6 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 120 | 96 | 12,0 | 9,6 |
| С 1 января | 128 | 96 | 12,8 | 9,6 |
| Лук репчатый | 21 | 18 | 2,1 | 1,8 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса пассерованных овощей |  | 84 |  | 8,4 |
| Выход |  | 180 |  | 18,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,11 | Ca (мг): | 4,61 |
| Жиры (г): | 9,2 | Mg (мг): | 24,92 |
| Углеводы (г): | 21,66 | Fe (мг): | 0,68 |
| Эн. ценность (ккал) | 199,2 | С (мг): | 2,78 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду /60 л. Воды, 60 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают без последующей промывки. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают.

Морковь лук репчатый мелко шинкуют слегка пассеруют, перемешивают с отварным рисом. Прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160° С.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются рис с овощами уложен горкой.

*Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная.

*Цвет:* белый с оранжевыми вкраплениями моркови.

*Вкус:* отварного риса в сочетании с овощами, солоноватый.

*Запах:* отварного риса в сочетании с овощами.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 90**

**Наименование кулинарного изделия (блюда**): масло сливочное (порциями)

**Номер рецептуры:** 14

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 5 |  | 0,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,04 | Ca (мг): | 1,2 |
| Жиры (г): | 3,58 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 0,06 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. ценность (ккал) | 32,35 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 5 |  | 0,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,04 | Ca (мг): | 1,2 |
| Жиры (г): | 3,58 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 0,06 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. ценность (ккал) | 32,35 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Предварительно масло сливочное зачищают. Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной или др. формы.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма соответствует.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* белый (желтый).

*Вкус:* масла сливочного.

*Запах:* масла сливочного.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 91**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** плов с мясом птицы

**Номер рецептуры:** 291

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куры 1 категории |  |  |  |  |
| Куры 1 кат. потрошенные | 41 | 36 | 4,1 | 3,6 |
| Или куры 1 кат. п/п | 52 | 36 | 5,2 | 3,6 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| С 1 января | 16 | 12 | 1,6 | 1,2 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Крупа рисовая | 43 | 43 | 4,3 | 4,3 |
| Масса тушеной птицы |  | 25 |  | 2,5 |
| Масса готового риса с овощами |  | 125 |  | 12,5 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,77 | Ca (мг): | 4,26 |
| Жиры (г): | 7,61 | Mg (мг): | 24,19 |
| Углеводы (г): | 30,15 | Fe (мг): | 1,01 |
| Эн. ценность (ккал) | 226 | С (мг): | 3,5 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Куры 1 категории |  |  |  |  |
| Куры 1 кат. потрошенные | 72 | 63 | 7,2 | 6,3 |
| Или куры 1 кат. п/п | 91 | 63 | 9,1 | 6,3 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 0,4 | 0,4 |
| Лук репчатый | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 20 | 16 | 2,0 | 1,6 |
| С 1 января | 21 | 16 | 2,1 | 1,6 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Крупа рисовая | 57 | 57 | 5,7 | 5,7 |
| Масса тушеной птицы |  | 43 |  | 4,3 |
| Масса готового риса с овощами |  | 167 |  | 16,7 |
| Выход |  | 210 |  | 210,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 13,80 | Ca (мг): | 9,58 |
| Жиры (г): | 11,51 | Mg (мг): | 34,25 |
| Углеводы (г): | 35,2 | Fe (мг): | 1,53 |
| Эн. ценность (ккал) | 299,59 | С (мг): | 4,87 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Кусочки мяса птицы слегка обжаривают, посыпают солью, добав­ляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, затем кладут про­мытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пло­вом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, по­ливают соусом в котором оно тушилось.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кусочки мяса птицы, рис рассыпчатый.

*Консистенция:* мяса - мягкая, риса - мягкая.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 92**

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

**Номер рецептуры:** 181

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа манная | 23 | 23 | 2,3 | 2,3 |
| Молоко | 110 | 110 | 11,0 | 11,0 |
| Вода | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Сахар | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Масса каши |  | 146 |  | 14,6 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 6,23 | Ca (мг): | 129,31 |
| Жиры (г): | 6,10 | Mg (мг): | 20,17 |
| 0,41Углеводы (г):1,34 | 29,59 | Fe (мг): | 0,32 |
| Эн. ценность (ккал) | 199 | С (мг): | 1,436 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Крупа манная | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Молоко | 147 | 147 | 14,7 | 14,7 |
| Вода | 27 | 27 | 2,7 | 2,7 |
| Сахар | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Масса каши |  | 195 |  | 19,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,31 | Ca (мг): | 172,41 |
| Жиры (г): | 8,13 | Mg (мг): | 26,89 |
| Углеводы (г): | 39,45 | Fe (мг): | 0,55 |
| Эн. ценность (ккал) | 265,33 | С (мг): | 1,79 |

**Технология приготовления**

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

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65º С.

**Требования к качеству**

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

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

*Цвет:* белый или светло-кремовый.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 93**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** бутерброд с джемом или повидлом

**Номер рецептуры:** 2

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Джем или повидло | 8,3 | 8 | 8,3 | 0,8 |
| Выход |  | 38 |  | 3,8 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,32 | Ca (мг): | 6,96 |
| Жиры (г): | 0,24 | Mg (мг): | 4,92 |
| Углеводы (г): | 20,26 | Fe (мг): | 0,41 |
| Эн. ценность (ккал) | 91 | С (мг): | 0,01 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Хлеб пшеничный или батон | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Джем или повидло | 8,3 | 8 | 8,3 | 0,8 |
| Выход |  | 38 |  | 3,8 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2,32 | Ca (мг): | 6,96 |
| Жиры (г): | 0,24 | Mg (мг): | 4,92 |
| Углеводы (г): | 20,26 | Fe (мг): | 0,41 |
| Эн. ценность (ккал) | 91 | С (мг): | 0,01 |

**Технология приготовления**

Ломтики хлеба или батона намазывают джемом или повидлом.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба или повидла намазанные джемом или повидлом.

*Консистенция:* хлеба - мягкая, джема или повидла не растекающаяся.

*Цвет:* повидла или джем соответствует.

*Вкус:* джема или повидла в сочетании с хлебом или батоном.

*Запах:* джема или повидла в сочетании с хлебом или батоном.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 94**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** оладьи с молоком сгущенным

**Номер рецептуры:** 400,401

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная высшего сорта | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 |
| Яйцо | 1/20 шт. | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Молоко или вода | 34 | 34 | 3,4 | 3,4 |
| Дрожжи прессованные | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Сахар | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Тесто для оладий |  | 70 |  | 7,0 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Масса готовых оладий |  | 60 |  | 6,0 |
| Молоко сгущенное | 20 | 20 | 2,0 | 2,0 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 60/20 |  | 60/20 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,89 | Ca (мг): | 105,33 |
| Жиры (г): | 6,68 | Mg (мг): | 17,04 |
| Углеводы (г): | 35,52 | Fe (мг): | 0,53 |
| Эн. ценность (ккал) | 225,76 | С (мг): | 0,64 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Мука пшеничная высшего сорта | 57 | 57 | 5,7 | 5,7 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Молоко или вода | 57 | 57 | 5,7 | 5,7 |
| Дрожжи прессованные | 1,7 | 1,7 | 0,17 | 0,17 |
| Сахар | 1,7 | 1,7 | 0,17 | 0,17 |
| Тесто для оладий |  | 117 |  | 11,7 |
| Масло растительное | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Масса готовых оладий |  | 100 |  | 10,0 |
| Молоко сгущенное | 30 | 30 | 3,0 | 3,0 |
| Выход с молоком сгущенным |  | 100/30 |  | 100/30 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9,62 | Ca (мг): | 166 |
| Жиры (г): | 11,14 | Mg (мг): | 27,39 |
| Углеводы (г): | 57,74 | Fe (мг): | 0,86 |
| Эн. ценность (ккал) | 369,7 | С (мг): | 1,04 |

**Технология приготовления**

Яйца предварительно обрабатывают в соответствии с п 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.

В дежу тестоме­сильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленное масло сливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет отделяться от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формуют жгутики. Заготовки сворачивают с обеих сторон к середине в виде улиток. Укладывают на подготовленные листы и расстаивают в течение 30-35 мин. Поверхность заготовки сма­зывают яйцом, посыпают сахаром-песком. Булочки можно выпекать различной формы.

Выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма правильная в соответствии с технологией, поверхность - смазанная яйцом, глянцевая, посыпана сахаром-песком.

*Консистенция:* мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

*Цвет:* корочки - светло-коричневый.

*Вкус и запах:* приятный, сдобный с ароматом наполнителя свежевыпеченной булочки.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 95**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** колбасные изделия отварные

**Номер рецептуры:** 243

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Колбасные изделия | 56 | 55 | 5,6 | 5,5 |
| Выход |  | 55 |  | 5,5 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 8,07 | Ca (мг): | 12,38 |
| Жиры (г): | 6,3 | Mg (мг): | 112,45 |
| Углеводы (г): | 0,06 | Fe (мг): | 11,3 |
| Эн. ценность (ккал) | 88,78 | С (мг): | 1,89 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Колбасные изделия | 82 | 80 | 8,2 | 8,0 |
| Выход |  | 80 |  | 8,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 11,74 | Ca (мг): | 18 |
| Жиры (г): | 9,17 | Mg (мг): | 16,43 |
| Углеводы (г): | 0,09 | Fe (мг): | 2,75 |
| Эн. ценность (ккал) | 129,13 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

Колбасные изделия (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят 5 мин после закипания. Во избежание повреждения натуральной оболочки и улучшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде. При необходимости колбасные изделия нарезают порционно.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* колбасные изделия.

*Консистенция:* упругая, плотная, сочная.

*Цвет:* светло – розовый.

*Вкус:* мясной, умеренно соленый.

*Запах:* свежепрогретых колбасных изделий.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 96**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** голубцы ленивые

**Номер рецептуры:** 372

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 66 | 60 | 6,6 | 6,0 |
| Или мясо на кости | 81 | 60 | 8,1 | 6,0 |
| Крупа рисовая | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Масса отварного риса |  | 21 |  | 2,1 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 1,1 | 0,9 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 |
| Капуста белокочанная | 113 | 90 | 11,3 | 9,0 |
| Масса отарной капусты |  | 84 |  | 8,4 |
| Масса полуфабриката |  | 171 |  | 17,1 |
| Масса готовых голубцов |  | 150 |  | 15,0 |
| Выход |  | 150 |  | 15,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 12,75 | Ca (мг): | 51 |
| Жиры (г): | 12,45 | Mg (мг): | 31,5 |
| Углеводы (г): | 6,0 | Fe (мг): | 2,25 |
| Эн. ценность (ккал) | 187,5 | С (мг): | 18,6 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Говядина 1 категории или оленина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 88 | 80 | 8,8 | 8,0 |
| Или мясо на кости | 108 | 80 | 10,8 | 8,0 |
| Крупа рисовая | 11 | 11 | 1,1 | 1,1 |
| Масса отварного риса |  | 28 |  | 2,8 |
| Лук репчатый | 15 | 12 | 1,5 | 1,2 |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 0,8 | 0,8 |
| Капуста белокочанная | 150 | 120 | 15,0 | 12,0 |
| Масса отарной капусты |  | 112 |  | 11,2 |
| Масса полуфабриката |  | 228 |  | 22,8 |
| Масса готовых голубцов |  | 200 |  | 20,0 |
| Выход |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 17,06 | Ca (мг): | 68 |
| Жиры (г): | 16,6 | Mg (мг): | 42 |
| Углеводы (г): | 8,0 | Fe (мг): | 3,0 |
| Эн. ценность (ккал) | 250 | С (мг): | 24,8 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пасееруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают кипящей подсоленной оде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы слегка стекла воды. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски порционно, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250 º С.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма изделий сохранена.

*Консистенция:* сочная, мягкая.

*Цвет:* на разрезе светло-серый.

*Вкус и запах:* солоноватый, мяса и капусты.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 97**

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

**Номер рецептуры:** 375, 378

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Молоко | 140 | 140 | 14,0 | 14,0 |
| Вода | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,92 | Ca (мг): | 168,93 |
| Жиры (г): | 4,48 | Mg (мг): | 19,6 |
| Углеводы (г): | 16,56 | Fe (мг): | 0,11 |
| Эн. ценность (ккал) | 121 | С (мг): | 1,82 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Молоко | 140 | 140 | 14,0 | 14,0 |
| Вода | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3,92 | Ca (мг): | 168,93 |
| Жиры (г): | 4,48 | Mg (мг): | 19,6 |
| Углеводы (г): | 16,56 | Fe (мг): | 0,11 |
| Эн. ценность (ккал) | 121 | С (мг): | 1,82 |

**Технология приготовления**

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* серовато-белый.

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

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

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 98**

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

**Номер рецептуры:** 375,376

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,03 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0 | Ca (мг): | 0,3 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 10 | Fe (мг): | 0,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 40 | С (мг): | 0 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,3 | 0,3 | 0,03 | 0,04 |
| Вода | 55 | 55 | 5,5 | 5,5 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 5,0 |
| Сахар | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 |
| Вода | 150 | 150 | 15,0 | 15,0 |
| Выход с сахаром |  | 200 |  | 20,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0 | Ca (мг): | 0,3 |
| Жиры (г): | 0 | Mg (мг): | 0 |
| Углеводы (г): | 9,98 | Fe (мг): | 0,03 |
| Эн. ценность (ккал) | 40 | С (мг): | 0 |

**Технология приготовления**

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

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 99**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** томаты в собственном соку

**Номер рецептуры:** 70,71

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Томаты в собственном соку | 61 | 60 | 6,1 | 6,0 |
| Выход |  | 60 |  | 6,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,4 | Ca (мг): | 10,22 |
| Жиры (г): | 0,12 | Mg (мг): | 13,7 |
| Углеводы (г): | 2,82 | Fe (мг): | 0,63 |
| Эн. ценность (ккал) | 13,2 | С (мг): | 7,2 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Томаты в собственном соку | 102 | 100 | 10,2 | 10,0 |
| Выход |  | 100 |  | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,7 | Ca (мг): | 17,03 |
| Жиры (г): | 0,2 | Mg (мг): | 22,84 |
| Углеводы (г): | 4,7 | Fe (мг): | 1,05 |
| Эн. ценность (ккал) | 22 | С (мг): | 12,0 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Томаты порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* красный.

*Вкус:* соленых помидоров.

*Запах:* соленых помидоров, приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 100**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** томаты в собственном соку

**Номер рецептуры:** 70,71

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Томаты в собственном соку | 41 | 40 | 4,1 | 4,0 |
| Выход |  | 40 |  | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,28 | Ca (мг): | 6,81 |
| Жиры (г): | 0,08 | Mg (мг): | 9,13 |
| Углеводы (г): | 1,88 | Fe (мг): | 0,42 |
| Эн. ценность (ккал) | 8,8 | С (мг): | 4,8 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Томаты в собственном соку | 41 | 40 | 4,1 | 4,0 |
| Выход |  | 40 |  | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,28 | Ca (мг): | 6,81 |
| Жиры (г): | 0,08 | Mg (мг): | 9,13 |
| Углеводы (г): | 1,88 | Fe (мг): | 0,42 |
| Эн. ценность (ккал) | 8,8 | С (мг): | 4,8 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Томаты порционируют непосредственно перед подачей.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* форма сохранена.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* красный.

*Вкус:* соленых помидоров.

*Запах:* соленых помидоров, приятный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 101**

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

**Номер рецептуры:** 121

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Икра кабачковая | 41 | 40 | 4,1 | 40 |
| Выход |  | 40 |  | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,48 | Ca (мг): | 12,8 |
| Жиры (г): | 1,88 | Mg (мг): | 5,2 |
| Углеводы (г): | 3,08 | Fe (мг): | 0,32 |
| Эн. ценность (ккал) | 31,33 | С (мг): | 3,84 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Икра кабачковая | 41 | 40 | 4,1 | 40 |
| Выход |  | 40 |  | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,48 | Ca (мг): | 12,8 |
| Жиры (г): | 1,88 | Mg (мг): | 5,2 |
| Углеводы (г): | 3,08 | Fe (мг): | 0,32 |
| Эн. ценность (ккал) | 31,33 | С (мг): | 3,84 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* оранжевый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102**

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

**Номер рецептуры:** 131

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Горошек зеленый консервированнй | 62 | 62 | 6,2 | 6,2 |
| Или кукуруза консервированная | 67 | 67 | 6,7 | 6,7 |
| Масса отварного зеленого горошка (или кукурузы) без жидкой части |  | 40 |  | 4,0 |
| Выход |  | 40 |  | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию зеленый горошек**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,24 | Ca (мг): | 8 |
| Жиры (г): | 0,08 | Mg (мг): | 8,4 |
| Углеводы (г): | 2,6 | Fe (мг): | 0,28 |
| Эн. ценность (ккал) | 16 | С (мг): | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию кукуруза**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,88 | Ca (мг): | 16,8 |
| Жиры (г): | 0,16 | Mg (мг): | 5,2 |
| Углеводы (г): | 4,48 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. ценность (ккал) | 23 | С (мг): | 1,92 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше) | | | |
| 1 порц | | 100 порц | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, кг | нетто, кг |
| Горошек зеленый консервированнй | 62 | 62 | 6,2 | 6,2 |
| Или кукуруза консервированная | 67 | 67 | 6,7 | 6,7 |
| Масса отварного зеленого горошка (или кукурузы) без жидкой части |  | 40 |  | 4,0 |
| Выход |  | 40 |  | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию зеленый горошек**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1,24 | Ca (мг): | 8 |
| Жиры (г): | 0,08 | Mg (мг): | 8,4 |
| Углеводы (г): | 2,6 | Fe (мг): | 0,28 |
| Эн. ценность (ккал) | 16 | С (мг): | 4,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию кукуруза**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0,88 | Ca (мг): | 16,8 |
| Жиры (г): | 0,16 | Mg (мг): | 5,2 |
| Углеводы (г): | 4,48 | Fe (мг): | 0 |
| Эн. ценность (ккал) | 23 | С (мг): | 1,92 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный (или кукурузу) прокипятить в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, охладить и подать.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* горошек (или кукуруза) уложена горкой.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* зеленый – горошка, желтый - кукурузы.

*Вкус:* горошка (или кукурузы) отварной.

*Запах:* горошка (или кукурузы) отварной.