

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Зеленый горошек, фасоль, кукуруза консервированные отварные

**Номер рецептуры:** 131,132,133

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

| Наименование сырья                     | Масса             |          |                          |          |
|--|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|  | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|  | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный       | 92/116            | 60/75    | 116/154                  | 75/100   |
| Кукуруза (или фасоль) консервированная | 100/125           | 60/75    | 125/167                  | 75/100   |
| Выход                                  |                   | 60/75    |                          | 75/100   |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------|
| 60 гр.   |         |             |                   |
| 1,86     | 0,12    | 3,90        | 24,00             |
| 75 гр.   |         |             |                   |
| 2,33     | 0,15    | 4,88        | 30,00             |
| 100 гр.  |         |             |                   |
| 3,10     | 0,20    | 6,50        | 40,00             |

### **Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный (или кукурузу, или фасоль) прогревают в собственном отваре, отвар сливают, охлаждают.

Температура подачи не выше 14° С.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: горошек (или кукуруза, или фасоль) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы, фасоли-белый или красный.

Вкус: горошка (или кукурузы, или фасоли) отварной.

Запах: горошка (или кукурузы, или фасоли) отварной.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

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

**Номер рецептуры:** 379

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

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

### Химический состав на 1 порцию

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

### Технология приготовления кофейного

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

Температура подачи 75° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.



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

**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 | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Масло сливочное    | 10                | 10       | 10                       | 10       |
| Выход              |                   | 10       |                          | 10       |

#### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 0,08                   | 7,15    | 0,12        | 64,70             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 0,08                   | 7,15    | 0,12        | 64,70             |

#### Технология приготовления

Предварительно масло сливочное зачищают. Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной или др. формы.

Температура подачи не выше 14° С.

#### Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый (желтый).

Вкус: масла сливочного.

Запах: масла сливочного.



## 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                     | Масса             |          |                          |          |
|--|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|  | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|  | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Помидоры соленые                       | 66                | 60       | 110                      | 100      |
| Или огурцы соленые                     | 66                | 60       | 110                      | 100      |
| Помидоры или огурцы соленые с рассолом | 109               | 109      | 182                      | 100      |
| Или помидоры свежие                    | 71                | 60       | 118                      | 100      |
| Или огурцы свежие                      | 63                | 60       | 105                      | 100      |
| Выход                                  |                   | 60       |                          | 100      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г                 | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|--------------------------|---------|-------------|-------------------|
| Огурцы свежие 100 гр.    |         |             |                   |
| 0,8                      | 0,1     | 2,5         | 14                |
| Огурцы соленые 100 гр.   |         |             |                   |
| 0,8                      | 0,1     | 1,7         | 13                |
| Помидоры свежие 100 гр.  |         |             |                   |
| 1,1                      | 0,2     | 3,8         | 24                |
| Помидоры соленые 100 гр. |         |             |                   |
| 1,1                      | 0,1     | 3,5         | 20                |

### 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 партиями. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У свежих помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезают дольками или используют в целом виде.

Температура подачи не выше 14° 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 с бобовыми с мясом

**Номер рецептуры:** 102

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

| Наименование сырья                | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Варка бульона                     |                   |          |                          |          |
| Говядина 1 категории бескостная   | 19                | 16       | 19                       | 16       |
| Или говядина 1 категории на кости | 22                | 16       | 22                       | 16       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 6,3               | 5        | 6,3                      | 5        |
| С 1 января                        | 6,7               | 5        | 6,7                      | 5        |
| Лук репчатый                      | 4                 | 3        | 4                        | 3        |
| Вода                              | 250               | 250      | 250                      | 250      |
| Картофель                         |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября           | 67                | 50       | 67                       | 50       |
| С 1 ноября-31 декабря             | 72                | 50       | 72                       | 50       |
| С 1 января-28-29 февраля          | 78                | 50       | 78                       | 50       |
| С 1 марта                         | 83                | 50       | 83                       | 50       |
| Горох лущеный                     | 21                | 20       | 21                       | 20       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 16                | 13       | 16                       | 13       |
| С 1 января                        | 17                | 13       | 17                       | 13       |
| Лук репчатый                      | 12                | 10       | 12                       | 10       |
| Масло растительное                | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Вода                              | 169               | 169      | 169                      | 169      |
| Говядина отварная                 |                   | 10       |                          | 10       |

|                    |  |     |  |     |
|--------------------|--|-----|--|-----|
| Выход супа с мясом |  | 260 |  | 260 |
|--------------------|--|-----|--|-----|

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 7,66                   | 7,03    | 23,85       | 188,75            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 7,66                   | 7,03    | 23,85       | 188,75            |

### Технология приготовления

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

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

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

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

Отпускают с мясом.

### 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): Сыр (порциями)

Номер рецептуры: 15

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Сыр твердых сортов | 13                | 12       | 16                       | 15       |
| Выход              |                   | 12       |                          | 15       |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 1,36                   | 2,76    | 0,31        | 36,00             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 3,07                   | 3,45    | 0,38        | 45,00             |

### Технология приготовления

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Температура подачи не выше 14° 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) № 7

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

**Номер рецептуры:** 312

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

| Наименование сырья       | Масса             |          |                          |          |
|--------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                          | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                          | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Картофель                |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября  | 205               | 154      | 205                      | 154      |
| С 1 ноября-31 декабря    | 220               | 154      | 220                      | 154      |
| С 1 января-28-29 февраля | 237               | 154      | 237                      | 154      |
| С 1 марта                | 257               | 154      | 257                      | 154      |
| Молоко                   | 28                | 28       | 28                       | 28       |
| Молоко кипяченое         |                   | 27       |                          | 27       |
| Масло сливочное          | 6                 | 6        | 6                        | 6        |
| Выход                    |                   | 180      |                          | 180      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 3,74                   | 6,12    | 22,28       | 159,12            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 3,74                   | 6,12    | 22,28       | 159,12            |

### 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 65° 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):** Молоко кипяченое

**Номер рецептуры:** 385

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Молоко             | 210               | 200*     | 210                      | 200*     |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

\*масса молока кипяченого

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 5,8                    | 5,0     | 9,6         | 108               |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 5,8                    | 5,0     | 9,6         | 108               |

### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 14° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.





## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша манная молочная жидкая

**Номер рецептуры:** 262

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Крупа манная       | 32                | 32       | 32                       | 32       |
| Молоко             | 109               | 109      | 109                      | 109      |
| Вода               | 72                | 72       | 72                       | 72       |
| Сахар              | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Масса каши         |                   | 197      |                          | 197      |
| Масло сливочное    | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 6,35                   | 7,11    | 32,29       | 216,92            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 6,35                   | 7,11    | 32,29       | 216,92            |

### Технология приготовления

Крупу просеивают.

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.

В котел с кашей добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° 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 сливочным.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

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

**Номер рецептуры:** 131

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья                | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Варка бульона                     |                   |          |                          |          |
| Говядина 1 категории бескостная   | 19                | 16       | 19                       | 16       |
| Или говядина 1 категории на кости | 22                | 16       | 22                       | 16       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 6,3               | 5        | 6,3                      | 5        |
| С 1 января                        | 6,7               | 5        | 6,7                      | 5        |
| Лук репчатый                      | 4                 | 3        | 4                        | 3        |
| Вода                              | 250               | 250      | 250                      | 250      |
| Свекла                            |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 80                | 64       | 80                       | 64       |
| С 1 января                        | 85                | 64       | 85                       | 64       |
| Картофель                         |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября           | 57                | 43       | 57                       | 43       |
| С 1 ноября-31 декабря             | 61                | 43       | 61                       | 43       |
| С 1 января-28-29 февраля          | 66                | 43       | 66                       | 43       |
| С 1 марта                         | 72                | 43       | 72                       | 43       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 12,5              | 10       | 12,5                     | 10       |

|                                     |      |     |      |     |
|-------------------------------------|------|-----|------|-----|
| С 1 января                          | 13,3 | 10  | 13,3 | 10  |
| Лук репчатый                        | 12   | 11  | 12   | 11  |
| Томатное пюре                       | 3    | 3   | 3    | 3   |
| Или томатная паста                  | 1,2  | 1,2 | 1,2  | 1,2 |
| Масло сливочное                     | 5    | 5   | 5    | 5   |
| Сахар                               | 2,5  | 2,5 | 2,5  | 2,5 |
| Вода                                | 200  | 200 | 200  | 200 |
| Выход супа                          |      | 250 |      | 250 |
| Сметана                             | 5    | 5   | 5    | 5   |
| Говядина отварная                   |      | 10  |      | 10  |
| Выход супа с мясом<br>и со сметаной |      | 265 |      | 265 |

## Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 4,81                   | 6,74    | 13,48       | 148,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 4,81                   | 6,74    | 13,48       | 148,00            |

### Технология приготовления

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

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

Свеклу отваривают целиком в кожуре, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 градусов, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон кладут пассерованные морковь и лук репчатый, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованное томатное пюре, варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

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

Консистенция: овощи мягкие; 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) № 11

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны отварные с маслом

**Номер рецептуры:** 291

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов 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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья                | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Макаронные изделия                | 51                | 51       | 61                       | 61       |
| Вода                              | 306               | 306      | 366                      | 366      |
| Масса отварных макаронных изделий |                   | 144      |                          | 172      |
| Масло сливочное                   | 7                 | 7        | 8                        | 8        |
| Выход                             |                   | 150      |                          | 180      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 5,66                   | 6,75    | 29,04       | 144,90            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 6,79                   | 8,10    | 34,85       | 173,88            |

### 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. Варят макароны 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут, без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: макаронные изделия уложены горкой, форма сохранена, 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

Номер рецептуры: 279

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

| Наименование сырья               | Масса             |          |                          |          |
|----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                  | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                  | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Мясо жилованное                  | 63                | 57       | 69                       | 63       |
| Вода                             | 9                 | 9        | 10                       | 10       |
| Крупа рисовая                    | 7                 | 7        | 8                        | 8        |
| Масса готового рассыпчатого риса |                   | 23       |                          | 25       |
| Лук репчатый                     | 32                | 27       | 36                       | 30       |
| Масло растительное               | 4,5               | 4,5      | 5                        | 5        |
| Масса пассерованного лука        |                   | 13,5     |                          | 15       |
| Мука пшеничная                   | 6                 | 6        | 7                        | 7        |
| Масса полуфабриката              |                   | 106      |                          | 118      |
| Масса готовых тефтелей           |                   | 90       |                          | 100      |
| Масло растительное               | 4,5               | 4,5      | 5                        | 5        |
| Выход                            |                   | 90       |                          | 100      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 10,69                  | 12,63   | 10,79       | 198,90            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 11,88                  | 14,03   | 11,99       | 221,00            |

### Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели

в виде шариков. Шарики панируют в муке, укладывают на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 75° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса.

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

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

**Номер рецептуры:** 239

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

| Наименование сырья                     | Масса             |          |                          |          |
|--|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|  | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|  | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Из филе, выпускаемого промышленностью: |                   |          |                          |          |
| Рыба-филе                              | 62                | 59       | 82                       | 79       |
| Хлеб пшеничный                         | 11                | 11       | 15                       | 15       |
| Крупа рисовая                          | 1,5               | 1,5      | 2                        | 2        |
| Молоко или вода                        | 16                | 16       | 21                       | 21       |
| Лук репчатый                           | 15                | 13       | 20                       | 17       |
| Мука пшеничная                         | 8                 | 8        | 10                       | 10       |
| Масса полуфабриката                    |                   | 107      |                          | 142      |
| Масло растительное                     | 9                 | 9        | 12                       | 12       |
| Масса тушеных тефтелей                 |                   | 90       |                          | 120      |
| Выход                                  |                   | 90       |                          | 120      |

#### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 11,49                  | 7,84    | 16,31       | 187,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 15,32                  | 10,45   | 21,75       | 249,33            |

#### Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке хлебом. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формируют шарики, панируют в муке. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Варка риса: подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (необходимо уменьшить количество жидкости на 15% от массы крупы, т.к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения.

Температура подачи не ниже 65° С.

#### **Требования к качеству**

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

Консистенция: в меру плотная.

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

Вкус: тушеной рыбы, умеренно соленый.

Запах: тушеной рыбы.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты рубленые из птицы

**Номер рецептуры:** 294

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

| Наименование сырья      | Масса             |          |                          |          |
|-------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                         | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                         | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Куры 1 категории        |                   |          |                          |          |
| Куры 1 кат. потрошенные | 146               | 127      | 162                      | 141      |
| Мякоть птицы            |                   | 70       |                          | 78       |
| Хлеб пшеничный          | 16                | 16       | 18                       | 18       |
| Вода                    | 23                | 23       | 26                       | 26       |
| Сухари                  | 9                 | 9        | 10                       | 10       |
| Мааса полуфабриката     |                   | 113      |                          | 126      |
| Масса готовых изделий   |                   | 90       |                          | 100      |
| Масло сливочное         | 6                 | 9        | 10                       | 10       |
| Выход                   |                   | 90       |                          | 100      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 13,62                  | 12,68   | 7,61        | 214,20            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 15,13                  | 14,09   | 8,45        | 238,00            |

### 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 формируют котлеты, или биточки, или 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 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма сохранена, без трещин.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - на разрезе, а на поверхности - коричневый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: свойственный птице.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

**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 | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Сметана            | 6                 | 6        | 6                        | 6        |
| Мука пшеничная     | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Вода или отвар     | 19                | 19       | 19                       | 19       |
| Томатное пюре      | 2,5               | 2,5      | 2,5                      | 2,5      |
| Или томатная паста | 1                 | 1        | 1                        | 1        |
| Выход              |                   | 25       |                          | 25       |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 0,45                   | 1,31    | 1,92        | 21,25             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 0,45                   | 1,31    | 1,92        | 21,25             |

### Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° 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.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус и запах: умеренно соленый, с привкусом томата и сметаны.





# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 16

Макаронные изделия отварные с овощами

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья                         | Масса             |          |                          |          |
|--|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|  | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|  | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Макаронные изделия                         | 25                | 25       | 30                       | 30       |
| Вода                                       | 150               | 150      | 180                      | 180      |
| Масса отварных макаронных изделий          |                   | 71       |                          | 85       |
| Масло сливочное                            | 4                 | 4        | 5                        | 5        |
| Масса отварных макаронных изделий с маслом |                   | 75       |                          | 90       |
| Морковь                                    |                   |          |                          |          |
| До 1 января                                | 108               | 86       | 129                      | 103      |
| С 1 января                                 | 114               | 86       | 137                      | 103      |
| Лук репчатый                               | 19                | 16       | 23                       | 19       |

|                            |   |     |   |     |
|----------------------------|---|-----|---|-----|
| Масло сливочное            | 5 | 5   | 6 | 6   |
| Масса пассерованных овощей |   | 75  |   | 90  |
| Выход                      |   | 150 |   | 180 |

#### **4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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 2-3 минуты.

#### **5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Температура подачи не ниже 65° С.

#### **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

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.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 3,24                   | 7,58    | 18,87       | 150,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 3,89                   | 9,09    | 22,65       | 180,00            |

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар, повар)

Бухгалтер



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

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

**Номер рецептуры:** 349

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Сухофрукты         | 20                | 50*      | 20                       | 50*      |
| Сахар-песок        | 15                | 15       | 15                       | 15       |
| Вода               | 200               | 200      | 200                      | 200      |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

**\*масса сухофруктов отварных**

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 0,08                   | 0,00    | 35,00       | 141,40            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 0,08                   | 0,00    | 35,00       | 141,40            |

### Технология приготовления компот

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

Температура подачи не выше 14° 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 рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

| Наименование сырья    | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                       | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                       | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Яйца                  | 3 шт.             | 120      | 3 шт.                    | 120      |
| Молоко                | 80                | 80       | 80                       | 80       |
| Масса омлетной смеси  |                   | 2201     |                          | 2201     |
| Масло сливочное       | 8                 | 8        | 8                        | 8        |
| Масса готового омлета |                   | 195      |                          | 195      |
| Масло сливочное       | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Выход                 |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 16,88                  | 23,60   | 4,72        | 296,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 16,88                  | 23,60   | 4,72        | 296,00            |

### Технология приготовления

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 180-200° С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° 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):** Колбаса или ветчина (порциями)

**Номер рецептуры:** 16

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

| Наименование сырья       | Масса             |          |                          |          |
|--------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                          | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                          | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Колбаса вареная          | 36                | 35       | 56                       | 55       |
| Или колбаса полукопченая | 36                | 35       | 56                       | 55       |
| Выход                    |                   | 35       |                          | 55       |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 7,93                   | 7,35    | 0,00        | 98,00             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 12,47                  | 11,55   | 0,00        | 154,00            |

### Технология приготовления

Колбасу вареную очищают от оболочки искусственной, кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят не менее 5 мин после закипания. Колбасу охлаждают и нарезают порционно. Колбасу полукопченую 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 не выше 14° 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) № 20

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

**Номер рецептуры:** 375, 376

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья         | Масса             |          |                          |          |
|----------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                            | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                            | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,5               | 0,5      | 0,5                      | 0,5      |
| Вода                       | 54                | 54       | 54                       | 54       |
| Чай-заварка                |                   | 50       |                          | 50       |
| Сахар                      | 15                | 15       | 15                       | 15       |
| Молоко                     | 51                | 50       | 51                       | 50       |
| Вода                       | 85                | 85       | 85                       | 85       |
| Выход с сахаром            |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 1,40                   | 1,60    | 17,70       | 91,00             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 1,40                   | 1,60    | 17,70       | 91,00             |

### Технология приготовления

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Икра баклажанная(промышленного производства)

**Номер рецептуры:** 117

**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, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Икра баклажанная   | 60                | 60       | 100                      | 100      |
| Выход              |                   | 60       |                          | 100      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 1,02                   | 7,98    | 3,06        | 88,80             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 1,70                   | 13,30   | 5,10        | 148,00            |

### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14° С.

#### Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: густая, однородная.

Цвет: красно-коричневый.

Вкус: баклажан.

Запах: баклажан.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

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

**Номер рецептуры:** 82

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

| Наименование сырья                | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Варка бульона                     |                   |          |                          |          |
| Говядина 1 категории бескостная   | 19                | 16       | 19                       | 16       |
| Или говядина 1 категории на кости | 22                | 16       | 22                       | 16       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 6,3               | 5        | 6,3                      | 5        |
| С 1 января                        | 6,7               | 5        | 6,7                      | 5        |
| Лук репчатый                      | 4                 | 3        | 4                        | 3        |
| Вода                              | 250               | 250      | 250                      | 250      |
| Свекла                            |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 50                | 40       | 50                       | 40       |
| С 1 января                        | 53                | 40       | 53                       | 40       |
| Капуста свежая                    | 25                | 20       | 25                       | 20       |
| Картофель                         |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября           | 26                | 20       | 26                       | 20       |
| С 1 ноября-31 декабря             | 28                | 20       | 28                       | 20       |
| С 1 января-28-29 февраля          | 30                | 20       | 30                       | 20       |
| С 1 марта                         | 33                | 20       | 33                       | 20       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 16                | 13       | 16                       | 13       |
| С 1 января                        | 17                | 13       | 17                       | 13       |
| Лук репчатый                      | 12                | 10       | 12                       | 10       |

|                                  |     |     |     |     |
|----------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Томатное пюре                    | 4   | 4   | 4   | 4   |
| Или томатная паста               | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,6 |
| Масло растительное               | 5   | 5   | 5   | 5   |
| Сахар                            | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Вода                             | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Выход супа                       |     | 250 |     | 250 |
| Сметана                          | 5   | 5   | 5   | 5   |
| Говядина отварная                |     | 10  |     | 10  |
| Выход супа с мясом и со сметаной |     | 265 |     | 265 |

### **Химический состав на 1 порцию**

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 4,33                   | 7,73    | 11,86       | 133,50            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 4,33                   | 7,73    | 11,86       | 133,50            |

### **Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

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

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

В кипящий бульон 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.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° 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:** 345

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья   | Масса             |          |                          |          |
|----------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                      | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                      | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Рыба-филе            | 75                | 72       | 100                      | 96       |
| Хлеб пшеничный       | 17                | 17       | 23                       | 23       |
| Молоко или вода      | 13                | 13       | 17                       | 17       |
| Яйца                 | 1/8 шт.           | 5        | 1/6 шт.                  | 7        |
| Масса полуфабриката  |                   | 107      |                          | 143      |
| Масло сливочное      | 2                 | 2        | 3                        | 3        |
| Масса готовых котлет |                   | 90       |                          | 120      |
| Выход                |                   | 90       |                          | 120      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 12,92                  | 2,28    | 8,31        | 103,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 17,23                  | 3,04    | 11,08       | 137,33            |

### Технология приготовления

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.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку второй раз вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, яйцом, добавляют соль, сырые яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы. 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 65° С.

#### **Требования к качеству**

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

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша гречневая 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 | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Крупа гречневая    | 67                | 67       | 80                       | 80       |
| Масса каши         |                   | 141      |                          | 169      |
| Масло сливочное    | 9                 | 9        | 11                       | 11       |
| Выход с маслом     |                   | 150      |                          | 180      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 6,28                   | 9,94    | 46,69       | 300,94            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 7,54                   | 11,93   | 56,03       | 361,13            |

### 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 делается 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 65° С.

### Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: коричневый.

Вкус: каши гречневой рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Запах: гречневой рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

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

**Номер рецептуры:** 389

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

| Наименование сырья                      | Масса             |          |                          |          |
|---|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Соки овощные, или фруктовые или ягодные | 200               | 200      | 200                      | 200      |
| Выход                                   |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 0,60                   | 0,00    | 33,00       | 136,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 0,60                   | 0,00    | 33,00       | 136,00            |

### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 14° 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:** 268

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Крупа рисовая      | 32                | 32       | 32                       | 32       |
| Молоко             | 122               | 122      | 122                      | 122      |
| Вода               | 60                | 60       | 60                       | 60       |
| Сахар              | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Масса каши         |                   | 196      |                          | 196      |
| Масло сливочное    | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Выход с маслом     |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 5,64                   | 7,50    | 33,94       | 224,62            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 5,64                   | 7,50    | 33,94       | 224,62            |

### Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут соль, сахар, всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варить кашу при слабом кипении до загустения, затем уваривают при закрытой крышке на водяной бане. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

### **Требования к качеству**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый.

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:** 115

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов 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, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Икра кабачковая    | 60                | 60       | 100/60                   | 100/60   |
| Выход              |                   | 60       |                          | 100/60   |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------|
| 60 гр.   |         |             |                   |
| 1,14     | 5,34    | 4,62        | 71,40             |
| 100 гр.  |         |             |                   |
| 1,90     | 8,90    | 7,70        | 119,00            |

### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи 14° С.

#### Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый (коричневый).

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

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

**Номер рецептуры:** 96

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

| Наименование сырья                                      | Масса             |          |                          |          |
|---|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Варка бульона   |                   |          |                          |          |
| Говядина 1 категории бескостная                         | 19                | 16       | 19                       | 16       |
| Или говядина 1 категории на кости                       | 22                | 16       | 22                       | 16       |
| Морковь   |                   |          |                          |          |
| До 1 января   | 6,3               | 5        | 6,3                      | 5        |
| С 1 января  | 6,7               | 5        | 6,7                      | 5        |
| Лук репчатый  | 4                 | 3        | 4                        | 3        |
| Вода  | 250               | 250      | 250                      | 250      |
| Картофель   |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября                                 | 100               | 75       | 100                      | 75       |
| С 1 ноября-31 декабря                                   | 107               | 75       | 107                      | 75       |
| С 1 января-28-29 февраля                                | 116               | 75       | 116                      | 75       |
| С 1 марта   | 125               | 75       | 125                      | 75       |
| Крупа перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Морковь   |                   |          |                          |          |
| До 1 января   | 12,5              | 10       | 12,5                     | 10       |
| С 1 января  | 13,3              | 10       | 13,3                     | 10       |
| Лук репчатый  | 6                 | 5        | 6                        | 5        |
| Огурцы соленые  | 17/27             | 15       | 17/27                    | 15       |

|                                  |     |     |     |     |
|----------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Масло растительное               | 5   | 5   | 5   | 5   |
| Бульон                           | 188 | 188 | 188 | 188 |
| Выход супа                       |     | 250 |     | 250 |
| Сметана                          | 5   | 5   | 5   | 5   |
| Говядина отварная                |     | 10  |     | 10  |
| Выход супа с мясом и со сметаной |     | 265 |     | 265 |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 4,80                   | 8,03    | 20,66       | 173,25            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 4,80                   | 8,03    | 20,66       | 173,25            |

### Технология приготовления

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

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

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° 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

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   | Масса             |          |                          |          |
|----------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                      | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                      | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Говядина 1 категории |                   |          |                          |          |
| Мясо жилованное      | 78                | 71       | 87                       | 79       |
| Или мясо на кости    | 96                | 71       | 107                      | 79       |
| Масло растительное   | 4,5               | 4,5      | 5                        | 5        |
| Лук репчатый         | 11                | 9        | 12                       | 10       |
| Томатное пюре        | 7                 | 7        | 8                        | 8        |
| Или томатная паста   | 2,8               | 2,8      | 3,2                      | 3,2      |
| Мука пшеничная       | 1,8               | 1,8      | 2                        | 2        |
| Масса тушеного мяса  |                   | 45       |                          | 50       |
| Масса соуса          |                   | 45       |                          | 50       |
| Выход                |                   | 90       |                          | 100      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 11,57                  | 11,48   | 2,63        | 161,10            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 12,86                  | 12,76   | 2,92        | 179,00            |

### Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляют в него пассерованный лук, соль, заливают мясо и тушат еще 25-30 мин.

Температура подачи не ниже 65° 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 – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с луком и томатом.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

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

**Номер рецептуры:** 375, 377

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

| Наименование сырья         | Масса             |          |                          |          |
|----------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                            | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                            | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,5               | 0,5      | 0,5                      | 0,5      |
| Вода                       | 54                | 54       | 54                       | 54       |
| Чай-заварка                |                   | 50       |                          | 50       |
| Сахар                      | 15                | 15       | 15                       | 15       |
| Лимон свежий               | 8                 | 7        | 8                        | 7        |
| Вода                       | 128               | 128      | 128                      | 128      |
| Выход                      |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 0,20                   | 0,00    | 16,00       | 65,00             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 0,20                   | 0,00    | 16,00       | 65,00             |

### Технология приготовления

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

Лимон нарезают тонкими кружочками.

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар и лимон.

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают 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):** Сырники из творога запеченные с молоком сгущенным

**Номер рецептуры:** 321,481

**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, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья                 | Масса             |          |                          |          |
|------------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Творог                             | 118               | 117      | 118                      | 117      |
| Крупа манная                       | 10                | 10       | 10                       | 10       |
| Яйца                               | 1/10 шт.          | 4        | 1/10 шт.                 | 4        |
| Сахар                              | 13                | 13       | 13                       | 13       |
| Мука пшеничная                     | 9                 | 9        | 9                        | 9        |
| Сметана                            | 4                 | 4        | 4                        | 4        |
| Масса полуфабриката                |                   | 153      |                          | 153      |
| Масло сливочное для смазки         | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Масса готовых сырников             |                   | 130      |                          | 130      |
| Молоко сгущенное                   |                   | 20       |                          | 20       |
| Выход сырников с молоком сгущенным |                   | 150      |                          | 150      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 22,24                  | 17,73   | 137,90      | 400,13            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 22,24                  | 17,73   | 137,90      | 400,13            |

## **Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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.

Крупку манную просеивают.

В протертый творог добавляют манную крупу, сырые яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке (1/ нормы), формуют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на смазанный маслом противень. Сметану смешивают с оставшейся мукой. Полученной смесью смазывают поверхность сырников и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С 10-20 минут, до образования корочки, затем при температуре 180-200° С 15-20 минут. Отпускают сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: форма круглая, без трещин, политы молоком сгущенным.

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый.

Вкус: творожный.

Запах: творога.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макаронник с 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                | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная   | 112               | 102      | 134                      | 122      |
| Или говядина 1 категории на кости | 139               | 102      | 167                      | 122      |
| Масло растительное                | 3,5               | 3,5      | 4                        | 4        |
| Макаронны                         | 63                | 63       | 76                       | 76       |
| Лук репчатый                      | 15                | 12       | 17                       | 14       |
| Масло растительное                | 2                 | 2        | 2,5                      | 2,5      |
| Масса пассерованного лука         |                   | 5        |                          | 6        |
| Яйца                              | 1/8 шт.           | 5        | 1/7 шт.                  | 6        |
| Масло сливочное                   | 2                 | 2        | 2,5                      | 2,5      |
| Сухари                            | 3                 | 3        | 4                        | 4        |
| Масса полуфабриката               |                   | 177      |                          | 212      |
| Масса запеченного блюда           |                   | 150      |                          | 180      |
| Выход                             |                   | 150      |                          | 180      |

| Наименование сырья                | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная   | 56                | 51       | 67                       | 61       |
| Или говядина 1 категории на кости | 69                | 51       | 83                       | 61       |
| Масло растительное                | 2,5               | 2,5      | 3                        | 3        |
| Масса готовой говядины            |                   | 32       |                          | 38       |
| Макароны                          | 46                | 46       | 55                       | 55       |
| Масса отварных макаронных изделий |                   | 131      |                          | 157      |
| Лук репчатый                      | 13                | 11       | 15                       | 13       |
| Масло растительное                | 2,5               | 2,5      | 3                        | 3        |
| Масса пассерованного лука         |                   | 6        |                          | 7        |
| Яйца                              | 1/8 шт.           | 5        | 1/7 шт.                  | 6        |
| Масло сливочное                   | 2,5               | 2,5      | 3                        | 3        |
| Сухари                            | 4                 | 4        | 5                        | 5        |
| Масса полуфабриката               |                   | 1747     |                          | 212      |
| Масса запеченного блюда           |                   | 150      |                          | 180      |
| Выход                             |                   | 150      |                          | 180      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 21,80                  | 24,40   | 21,60       | 393,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 26,16                  | 29,28   | 25,92       | 471,6             |

### Технология приготовления

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.

Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин.

Макаронные изделия охлаждают до 75° С и заправляют взбитыми яйцами. Мясо припускают. Готовое мясо пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Подготовленные макароны делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 1,5 см, сверху кладут фарш слоем не более 1 см, а на его оставшуюся часть отварных макарон слоем не более 1,5 см. После разравнивания изделие посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250° С течение 35-40 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: макаронник аккуратно нарезан в виде ромба или квадрата.

Консистенция: мягкая, сочная, рыхлая.

Цвет: корочки-румяно-золотистый, на разрезе-от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный запеченным макаронам, фарша-мясу, умеренно соленый.

Запах: свойственный запеченным макаронам и мясу.



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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Щи из свежей капусты с картофелем с мясом и со сметаной

**Номер рецептуры:** 88

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

| Наименование сырья                | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Варка бульона                     |                   |          |                          |          |
| Говядина 1 категории бескостная   | 19                | 16       | 19                       | 16       |
| Или говядина 1 категории на кости | 22                | 16       | 22                       | 16       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 6,3               | 5        | 6,3                      | 5        |
| С 1 января                        | 6,7               | 5        | 6,7                      | 5        |
| Лук репчатый                      | 4                 | 3        | 4                        | 3        |
| Вода                              | 250               | 250      | 250                      | 250      |
| Капуста белокочанная свежая       | 63                | 50       | 63                       | 50       |
| Картофель                         |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября           | 41                | 30       | 41                       | 30       |
| С 1 ноября-31 декабря             | 43                | 30       | 43                       | 30       |
| С 1 января-28-29 февраля          | 47                | 30       | 47                       | 30       |
| С 1 марта                         | 50                | 30       | 50                       | 30       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 16                | 13       | 16                       | 13       |
| С 1 января                        | 17                | 13       | 17                       | 13       |
| Лук репчатый                      | 13                | 10       | 13                       | 10       |
| Томатное пюре                     | 2,5               | 2,5      | 2,5                      | 2,5      |
| Или томатная паста                | 1                 | 1        | 1                        | 1        |

|                                  |     |     |     |     |
|----------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Масло растительное               | 5   | 5   | 5   | 5   |
| Вода                             | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Выход супа                       |     | 250 |     | 250 |
| Сметана                          | 5   | 5   | 5   | 5   |
| Говядина отварная                |     | 10  |     | 10  |
| Выход супа с мясом и со сметаной |     | 265 |     | 265 |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 4,30                   | 7,86    | 11,66       | 133,75            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 4,30                   | 7,86    | 11,66       | 133,75            |

### Технология приготовления

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

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения (кипятят в течении 5-7 минут) и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

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

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

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

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

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

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

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

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



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Плов из 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            | Масса             |          |                          |          |
|-------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                               | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                               | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Куры 1 категории              |                   |          |                          |          |
| Куры 1 кат. потрошенные       | 89                | 77       | 111                      | 96       |
| Масло растительное            | 7                 | 7        | 9                        | 9        |
| Лук репчатый                  | 8                 | 7        | 11                       | 9        |
| Морковь                       |                   |          |                          |          |
| До 1 января                   | 11                | 9        | 14                       | 11       |
| С 1 января                    | 12                | 9        | 15                       | 11       |
| Томатное пюре                 | 6                 | 6        | 7                        | 7        |
| Или томатная паста            | 2,4               | 2,4      | 2,8                      | 2,8      |
| Крупа рисовая                 | 38                | 38       | 47                       | 47       |
| Масса тушеной птицы           |                   | 54       |                          | 67       |
| Масса готового риса с овощами |                   | 106      |                          | 133      |
| Выход                         |                   | 160      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 15,89                  | 20,27   | 25,71       | 348,80            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 19,87                  | 25,33   | 32,13       | 436,00            |

### 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.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кусочки мяса птицы, рис рассыпчатый с овощами.

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) № 35

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Напиток из шиповника

**Номер рецептуры:** 519

**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, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Шиповник           | 20                | 20       | 20                       | 20       |
| Сахар-песок        | 15                | 15       | 15                       | 15       |
| Вода               | 230               | 230      | 230                      | 230      |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

**\*масса сухофруктов отварных**

**Химический состав на 1 порцию**

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 0,70                   | 0,30    | 22,80       | 97,00             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 0,70                   | 0,30    | 22,80       | 97,00             |

### **Технология приготовления компот**

Целые сушеные плоды промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14° 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) № 36

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

**Номер рецептуры:** 382

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Какао-порошок      | 4                 | 4        | 4                        | 4        |
| Молоко             | 100               | 100      | 100                      | 100      |
| Вода               | 110               | 110      | 110                      | 110      |
| Сахар              | 20                | 20       | 20                       | 20       |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 3,76                   | 3,20    | 26,74       | 150,80            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 3,76                   | 3,20    | 26,74       | 150,80            |

### Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже 75° 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) № 37

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макароны отварные с сыром

**Номер рецептуры:** 295

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья            | Масса             |          |                          |          |
|-------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                               | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                               | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Макаронные изделия (макароны) | 46                | 46       | 61                       | 61       |
| Вода                          | 276               | 276      | 366                      | 366      |
| Масса макаронных изделий      |                   | 131      |                          | 175      |
| Масло сливочное               | 4                 | 4        | 5                        | 5        |
| Сыр                           | 17                | 15       | 22                       | 20       |
| Выход                         |                   | 150      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 9,08                   | 7,58    | 25,50       | 206,25            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 12,10                  | 10,10   | 34,00       | 275,00            |

### 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 без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным и посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи не ниже 65° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки запеченных макаронных изделий с сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

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

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным и сыром.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Яйцо вареное

**Номер рецептуры:** 209

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Яйца (в шт.)       | 1 шт.             | 40       | 1 шт.                    | 40       |
| Выход              |                   | 1 шт.    |                          | 1 шт.    |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 5,10                   | 4,60    | 0,30        | 63,00             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 5,10                   | 4,60    | 0,30        | 63,00             |

### Технология приготовления

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.

Температура подачи не выше 14° С.

### 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):** Рагу из овощей**Номер рецептуры:**143,330**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

| Наименование сырья       | Масса             |          |                          |          |
|--------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                          | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                          | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Картофель                |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября  | 105               | 79       | 105                      | 79       |
| С 1 ноября-31 декабря    | 113               | 79       | 113                      | 79       |
| С 1 января-28-29 февраля | 122               | 79       | 122                      | 79       |
| С 1 марта                | 132               | 79       | 132                      | 79       |
| Морковь                  |                   |          |                          |          |
| До 1 января              | 25                | 20       | 25                       | 20       |
| С 1 января               | 27                | 20       | 27                       | 20       |
| Лук репчатый             | 8                 | 7        | 8                        | 7        |
| Капуста белокочанная     | 40                | 32       | 40                       | 32       |
| Соус                     |                   | 54       |                          | 54       |
| Сметана                  | 14                | 14       | 14                       | 14       |
| Мука пшеничная           | 4                 | 4        | 4                        | 4        |
| Вода или отвар           | 41                | 41       | 41                       | 41       |
| Масса белого соуса       |                   | 41       |                          | 41       |
| Масло растительное       | 7                 | 7        | 7                        | 7        |
| Выход                    |                   | 180      |                          | 180      |

## Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 3,11                   | 10,80   | 16,06       | 181,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 3,11                   | 10,80   | 16,06       | 181,00            |

### Технология приготовления

Режут дольками или кубиками картофель и коренья. Коренья пассеруют. Капусту нарезают шашками, припускают. Картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут до готовности

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° 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 65° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

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

**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                | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Варка бульона                     |                   |          |                          |          |
| Говядина 1 категории бескостная   | 19                | 16       | 19                       | 16       |
| Или говядина 1 категории на кости | 22                | 16       | 22                       | 16       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 6,3               | 5        | 6,3                      | 5        |
| С 1 января                        | 6,7               | 5        | 6,7                      | 5        |
| Лук репчатый                      | 4                 | 3        | 4                        | 3        |
| Вода                              | 250               | 250      | 250                      | 250      |
| Картофель                         |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября           | 100               | 75       | 100                      | 75       |
| С 1 ноября-31 декабря             | 107               | 75       | 107                      | 75       |
| С 1 января-28-29 февраля          | 116               | 75       | 116                      | 75       |
| С 1 марта                         | 125               | 75       | 125                      | 75       |
| Макароны, лапша, вермишель        | 10                | 10       | 10                       | 10       |
| Морковь                           |                   |          |                          |          |
| До 1 января                       | 12,5              | 10       | 12,5                     | 10       |
| С 1 января                        | 13,3              | 10       | 13,3                     | 10       |
| Лук репчатый                      | 12                | 10       | 12                       | 10       |
| Масло растительное                | 2,5               | 2,5      | 2,5                      | 2,5      |
| Вода                              | 175               | 175      | 175                      | 175      |

|                    |  |     |  |     |
|--------------------|--|-----|--|-----|
| Говядина отварная  |  | 10  |  | 10  |
| Выход супа с мясом |  | 260 |  | 260 |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 5,23                   | 4,46    | 24,23       | 157,50            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 5,23                   | 4,46    | 24,23       | 157,50            |

### Технология приготовления

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

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

В кипящий бульон 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.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° 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 рецептов:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Крупа рисовая      | 54                | 54       | 65                       | 65       |
| Вода               | 324               | 324      | 390                      | 390      |
| Масло сливочное    | 7                 | 7        | 8                        | 8        |
| Выход              |                   | 150      |                          | 180      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 3,77                   | 6,11    | 41,40       | 235,65            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 4,52                   | 7,33    | 49,68       | 282,78            |

### 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.

Температура подачи не ниже 65° 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):** Соус сметанный

**Номер рецептуры:** 442

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Мука пшеничная     | 0,5               | 0,5      | 0,5                      | 0,5      |
| Масло сливочное    | 0,5               | 0,5      | 0,5                      | 0,5      |
| Вода или отвар     | 11                | 11       | 11                       | 11       |
| Масса соуса        |                   | 10       |                          | 10       |
| Сметана            | 10                | 10       | 10                       | 10       |
| Выход              |                   | 20       |                          | 20       |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 0,31                   | 2,13    | 0,68        | 23,06             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 0,31                   | 2,13    | 0,68        | 23,06             |

### Технология приготовления

Белый соус соединяют со сметаной доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Для белого соуса муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно  $\frac{1}{4}$  горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения

Температура подачи не ниже 75° 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) № 43

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

**Номер рецептуры:** 267

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов 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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Крупа пшенная      | 42                | 42       | 42                       | 42       |
| Молоко             | 115               | 115      | 115                      | 115      |
| Вода               | 57                | 57       | 57                       | 57       |
| Сахар              | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Масса каши         | 197               | 197      | 197                      | 197      |
| Масло сливочное    | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 7,96                   | 8,36    | 37,31       | 252,31            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 7,96                   | 8,36    | 37,31       | 252,31            |

### Технология приготовления

Пшеничную крупу перебирают, многократно промывают в холодной воде, затем теплой воде, пока вода не станет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 минуту, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 минут, воду сливают. Заливают кипящей водой. Добавляют кипящее молоко, соль, сахара, варят до загустения, затем упаривают на водяной бане при закрытой крышке.

Горячую кашу отпускают с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: желтый.

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

Запах: пшенной каши в сочетании с молоком и привкусом сливочного масла.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Шанежка с картофелем

**Номер рецептуры:** 553

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья                       | Масса             |          |                          |          |
|--|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|  | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|  | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта             | 60                | 60       | 60                       | 60       |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 1,5               | 1,5      | 1,5                      | 1,5      |
| Сахар-песок                              | 2,5               | 2,5      | 2,5                      | 2,5      |
| Масло сливочное                          | 3                 | 3        | 3                        | 3        |
| Яйцо                                     | 1/7 шт.           | 6        | 1/7 шт.                  | 6        |
| Дрожжи прессованные                      | 1,8               | 1,8      | 1,8                      | 1,8      |
| Молоко                                   | 23                | 23       | 23                       | 23       |
| Масса теста                              |                   | 88       |                          | 88       |
| Картофель                                |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября                  | 90                | 70       | 90                       | 70       |
| С 1 ноября-31 декабря                    | 100               | 70       | 100                      | 70       |
| С 1 января-28-29 февраля                 | 108               | 70       | 108                      | 70       |
| С 1 марта                                | 117               | 70       | 117                      | 70       |
| Картофель отварной                       |                   | 68       |                          | 68       |
| Молоко                                   | 22                | 22       | 22                       | 22       |
| Яйца                                     | 1/7 шт.           | 6        | 1/7 шт.                  | 6        |
| Масло сливочное                          | 6                 | 6        | 6                        | 6        |

|  |     |     |     |     |
|--|-----|-----|-----|-----|
| Сметана                                    | 1   | 1   | 1   | 1   |
| Масса полуфабриката                        |     | 121 |     | 121 |
| Масло растительное для смазки              | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| Масло сливочное для смазки готовых изделия | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Выход                                      |     | 100 |     | 100 |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 10,50                  | 10,33   | 55,33       | 356,67            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 10,50                  | 10,33   | 55,33       | 356,67            |

### Технология приготовления

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.

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто делят на куски и раскатывают в шарики. Через 5 минут раскатывают и укладывают на противни, смазанные маслом. Оставляют для расстойки 30-40 минут. После расстойки на тесто кладут картофельную массу, полностью покрывая поверхность. Перед выпечкой поверхность лепешек смазывают яично-сметанной смесью.

Выпекают при температуре 230-240° С в течение 10 мин.

Готовые шанежки смазывают сливочным маслом.

Картофельная масса: очищенный картофель заливают горячей водой, добавляют соль, варят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении. Отвар сливают, картофель обсушивают и горячим протирают. Добавляют горячее растопленное масло, кипящее молоко, массу перемешивают, взбивают, постепенно добавляя яйца.

Температура подачи не выше 14° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, картофельная масса равномерно покрывает поверхность.

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 свежесдобной булочки.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рис, припущенный с томатом

**Номер рецептуры:** 416

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов 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, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Крупа рисовая      | 53                | 53       | 64                       | 64       |
| Вода или бульон    | 56                | 56       | 67                       | 67       |
| Томатное пюре      | 8                 | 8        | 10                       | 10       |
| Или томатная паста | 3,2               | 3,2      | 4                        | 4        |
| Масло сливочное    | 7                 | 7        | 8                        | 8        |
| Выход              |                   | 150      |                          | 180      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 3,86                   | 6,06    | 33,60       | 204,30            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 4,63                   | 7,27    | 40,32       | 245,16            |

### Технология приготовления

Крупу промыва..

Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду или бульон (количество жидкости, положенное по рецептуре уменьшают на 15% от массы крупы, т.к. остается жидкость при промывании крупы). Рис варят при слабом кипении, периодически помешивая, до загустения. Затем вводят томатное пюре пассерованное со сливочным маслом, перемешивают, плотно закрывают крышкой и уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 140-160° С до готовности.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: рис рассыпчатый с томатом уложен на тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: красный.

Вкус: в меру соленый, рассыпчатого риса в сочетании с томатом.

Запах: рассыпчатого риса в сочетании с томатом.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша «Дружба»

**Номер рецептуры:** 260

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Крупа рисовая      | 15                | 15       | 15                       | 15       |
| Крупа пшено        | 11                | 11       | 11                       | 11       |
| Молоко             | 105               | 105      | 105                      | 105      |
| Вода               | 72                | 72       | 72                       | 72       |
| Сахар              | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Масса каши         |                   | 197      |                          | 197      |
| Масло сливочное    | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 5,21                   | 7,16    | 27,84       | 193,84            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 5,21                   | 7,16    | 27,84       | 193,84            |

### Технология приготовления

Крупы перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль и сахар, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

### **Требования к качеству**

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» молочная 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        | Масса             |          |                          |          |
|---------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                           | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                           | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Хлопья овсяные «Геркулес» | 32                | 32       | 32                       | 32       |
| Молоко                    | 122               | 122      | 122                      | 122      |
| Вода                      | 60                | 60       | 60                       | 60       |
| Сахар                     | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Масса каши                |                   | 196      |                          | 196      |
| Масло сливочное           | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Выход                     |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 7,32                   | 9,18    | 30,04       | 229,24            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 7,32                   | 9,18    | 30,04       | 229,24            |

### Технология приготовления

Крупы просеивают.

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают хлопья «Геркулес», при активном помешивании и варят при непрерывном помешивании 20 минут.

В котел с кашей добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: однородная, жидкая, зерна - мягкие.

Цвет: коричневый.

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

Запах: каши «Геркулес» с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 48

Капуста тушеная с рисом с мясом птицы

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья      | Масса             |          |                          |          |
|-------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                         | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                         | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Куры 1 кат. потрошенные | 62                | 54       | 83                       | 72       |
| Морковь                 |                   |          |                          |          |
| До 1 января             | 1,9               | 1,5      | 2,5                      | 2        |
| С 1 января              | 2                 | 1,5      | 2,7                      | 2        |
| Лук репчатый            | 1,0               | 0,8      | 1,2                      | 1        |
| Масса тушеной птицы     |                   | 38       |                          | 50       |
| Крупа рисовая           | 4                 | 4        | 5                        | 5        |
| Капуста свежая          | 151               | 121      | 201                      | 161      |

|                                |     |     |     |     |
|--------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Масло растительное             | 5   | 5   | 6   | 6   |
| Томатное пюре                  | 7   | 7   | 9   | 9   |
| Или томатная паста             | 2,8 | 2,8 | 3,6 | 3,6 |
| Морковь                        |     |     |     |     |
| До 1 января                    | 3,8 | 3   | 5   | 4   |
| С 1 января                     | 4   | 3   | 5,3 | 4   |
| Лук репчатый                   | 6   | 5   | 7   | 6   |
| Мука пшеничная                 | 1,1 | 1,1 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар                          | 3   | 3   | 4,5 | 4,5 |
| Выход капусты тушеной          |     | 113 |     | 150 |
| Выход капусты тушеной с птицей |     | 150 |     | 200 |

#### **4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), крупу рисовую, пассерованное томатное пюре 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 и вновь доводят до кипения. Тушеную капусту отпускают с птицей.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

#### **5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Температура подачи не ниже 65° С.

#### **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с рисом и мясом птицы. Форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

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

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 9,21                   | 9,80    | 8,63        | 167,25            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 12,28                  | 13,07   | 11,51       | 223,00            |

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар, повар)

Бухгалтер





**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            | Масса             |          |                          |          |
|-------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                               | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                               | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Картофель                     |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября       | 117               | 88       | 117                      | 88       |
| С 1 ноября-31 декабря         | 126               | 88       | 126                      | 88       |
| С 1 января-28-29 февраля      | 136               | 88       | 136                      | 88       |
| С 1 марта                     | 147               | 88       | 147                      | 88       |
| Морковь                       |                   |          |                          |          |
| До 1 января                   | 11                | 9        | 11                       | 9        |
| С 1 января                    | 12                | 9        | 12                       | 9        |
| Лук репчатый                  | 11                | 9        | 11                       | 9        |
| Томатное пюре                 | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Или томатная паста            | 0,8               | 0,8      | 0,8                      | 0,8      |
| Масло растительное            | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Вода                          | 154               | 154      | 154                      | 154      |
| Выход                         |                   | 220      |                          | 220      |
| Фрикадельки мясные готовые    |                   | 30       |                          | 30       |
| Выход с мясными фрикадельками |                   | 250      |                          | 250      |
| Говядина 1 категории          |                   |          |                          |          |
| Мясо жилованное               | 37                | 34       | 37                       | 34       |
| Или мясо на кости             | 46                | 34       | 46                       | 34       |

|                     |          |     |          |     |
|---------------------|----------|-----|----------|-----|
| Лук репчатый        | 4        | 3   | 4        | 3   |
| Вода                | 3        | 3   | 3        | 3   |
| Яйца                | 1/16 шт. | 2,5 | 1/16 шт. | 2,5 |
| Масса полуфабриката |          | 40  |          | 40  |
| Выход               |          | 30  |          | 30  |

### **Химический состав на 1 порцию**

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 8,33                   | 5,79    | 20,44       | 167,54            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 8,33                   | 5,79    | 20,44       | 167,54            |

### **Технология приготовления супа**

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.

Температура подачи не ниже 75° 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.

### **Технология приготовления фрикаделек**

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) № 50

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша ячневая вязкая

**Номер рецептуры:** 255

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Крупа ячневая      | 46                | 46       | 46                       | 46       |
| Молоко             | 112               | 112      | 112                      | 112      |
| Вода               | 56                | 56       | 56                       | 56       |
| Сахар              | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Масса каши         |                   | 196      |                          | 196      |
| Масло сливочное    | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 7,70                   | 7,50    | 39,72       | 253,84            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 7,70                   | 7,50    | 39,72       | 253,84            |

### Технология приготовления

Крупу просеивают.

Подготовленную ячневую крупу всыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая, до тех пор пока каша не загустеет, вливают кипящее молоко и снова уваривают до загустения. Кашу доводят до готовности при умеренном нагреве, плотно закрыв посуду крышкой, на водяной бане.

В котел с кашей добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: вязкая.

Цвет: коричневый.

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

Запах: каши ячневой с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

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

**Номер рецептуры:** 229

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

| Наименование сырья                             | Масса             |          |                          |          |
|--|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|  | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|  | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Из филе, выпускаемого промышленностью          |                   |          |                          |          |
| Рыба-филе                                      | 63                | 61       | 76                       | 73       |
| Вода или бульон                                | 19                | 19       | 23                       | 23       |
| Морковь  |                   |          |                          |          |
| До 1 января                                    | 28                | 22       | 33                       | 26       |
| С 1 января                                     | 29                | 22       | 35                       | 26       |
| Лук репчатый                                   | 10                | 8        | 12                       | 10       |
| Томатное пюре                                  | 10                | 10       | 12                       | 12       |
| Или томатная паста                             | 4                 | 4        | 4,8                      | 4,8      |
| Масло растительное                             | 5                 | 5        | 6                        | 6        |
| Сахар  | 2,5               | 2,5      | 3                        | 3        |
| Масса тушеной рыбы                             |                   | 50       |                          | 60       |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |                   | 100      |                          | 120      |
| Выход  |                   | 100      |                          | 120      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 9,62                   | 4,97    | 5,15        | 105,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 11,54                  | 5,96    | 6,18        | 126,00            |

### 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, 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 65° С.

#### **Требования к качеству**

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

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

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.



# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 52

Рис отварной с овощами

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья                      | Масса             |          |                          |          |
|---|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Крупа рисовая                           | 29                | 29       | 35                       | 35       |
| Вода                                    | 174               | 174      | 210                      | 210      |
| Масло сливочное                         | 4                 | 4        | 5                        | 5        |
| Масса отварного риса с маслом сливочным |                   | 80       |                          | 96       |
| Морковь                                 |                   |          |                          |          |
| До 1 января                             | 100               | 80       | 120                      | 96       |
| С 1 января                              | 106               | 80       | 128                      | 96       |
| Лук репчатый                            | 18                | 15       | 21                       | 18       |
| Масло сливочное                         | 5                 | 5        | 6                        | 6        |
| Масса                                   |                   | 70       |                          | 84       |

|                      |  |     |  |     |
|----------------------|--|-----|--|-----|
| пассерованных овощей |  |     |  |     |
| Выход                |  | 150 |  | 180 |

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л. воды, 60 г. соли на 1 кг. риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис 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.

#### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

#### 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

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.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 3,20                   | 6,76    | 21,25       | 176,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 3,84                   | 8,11    | 25,50       | 211,20            |

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар, повар)

Бухгалтер



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

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

**Номер рецептуры:** 165

**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, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Молоко             | 140               | 140      | 140                      | 140      |
| Вода               | 60                | 60       | 60                       | 60       |
| Макаронные изделия | 16                | 16       | 16                       | 16       |
| Масло сливочное    | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Сахар              | 1,6               | 1,6      | 1,6                      | 1,6      |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

#### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 5,70                   | 5,26    | 18,88       | 146,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 5,70                   | 5,26    | 18,88       | 146,00            |

### **Технология приготовления**

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

При отпуске заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 75° 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.

# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 54

Морская капуста

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Морская капуста    | 57                | 56       | 95                       | 93       |
| Масло растительное | 5                 | 5        | 8                        | 8        |
| Выход              |                   | 60       |                          | 100      |

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морскую капусту заправляют маслом растительным.

### 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не выше 14° С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: закуска уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый.

Вкус: морской капусты в сочетании с маслом растительным, солоноватый.

Запах: морской капусты в сочетании с маслом растительным, солоноватый.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 0,50                   | 5,10    | 0,00        | 75,00             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 0,83                   | 8,50    | 0,00        | 125,00            |

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар, повар)

Бухгалтер



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55****Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с клецками**Номер рецептуры:** 108,109**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

| Наименование сырья       | Масса             |          |                          |          |
|--------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                          | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                          | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Картофель                |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября  | 67                | 50       | 67                       | 50       |
| С 1 ноября-31 декабря    | 72                | 50       | 72                       | 50       |
| С 1 января-28-29 февраля | 77                | 50       | 77                       | 50       |
| С 1 марта                | 84                | 50       | 84                       | 50       |
| Морковь                  |                   |          |                          |          |
| До 1 января              | 12,5              | 10       | 12,5                     | 10       |
| С 1 января               | 13,3              | 10       | 13,3                     | 10       |
| Лук репчатый             | 12                | 10       | 12                       | 10       |
| Масло растительное       | 2,5               | 2,5      | 2,5                      | 2,5      |
| Клецки готовые           |                   | 65       |                          | 65       |
| Мука пшеничная           | 20                | 20       | 20                       | 20       |
| Масло сливочное          | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Яйца                     | 1/7 шт.           | 6        | 1/7 шт.                  | 6        |
| Вода или молоко          | 31                | 31       | 31                       | 31       |
| Масса теста              |                   | 59       |                          | 59       |
| Вода                     | 188               | 188      | 188                      | 188      |
| Выход супа               |                   | 250      |                          | 250      |

## Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 5,23                   | 6,28    | 29,00       | 193,50            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 5,23                   | 6,28    | 29,00       | 193,50            |

### Технология приготовления супа

В кипящий бульон кладут картофель нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания арки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

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

Консистенция: картофель и овощи мягкие, клецки упругие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофельному супу.

Запах: пассерованных овощей и картофеля.

### Технология приготовления клецек

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

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: клецки одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: свойственный изделиям из вареного теста.

Запах: вареного теста.

# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 56

Пицца школьная

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья           | Масса             |          |                          |          |
|------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                              | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                              | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Тесто дрожжевое              |                   | 60       |                          | 60       |
| Мука пшеничная высшего сорта | 38                | 38       | 38                       | 38       |
| Сахар                        | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Масло сливочное              | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Яйцо                         | 1/20шт.           | 2        | 1/20шт.                  | 2        |
| Дрожжи (прессованные)        | 1,1               | 1,1      | 1,1                      | 1,1      |
| Молоко или вода              | 15                | 15       | 15                       | 15       |
| Начинка:                     |                   |          |                          |          |
| Колбаса                      | 26                | 25       | 26                       | 25       |

|                                      |          |     |          |     |
|--------------------------------------|----------|-----|----------|-----|
| Сыр                                  | 10,4     | 10  | 10,4     | 10  |
| Помидоры свежие                      | 12       | 10  | 12       | 10  |
| Лук репчатый                         | 7        | 6   | 7        | 6   |
| Томатное пюре                        | 10       | 10  | 10       | 10  |
| Или томатная паста                   | 4        | 4   | 4        | 4   |
| Масса начинки                        |          | 55  |          | 55  |
| Масло растительное для смазки листов | 0,3      | 0,3 | 0,3      | 0,3 |
| Яйцо для смазки пиццы                | 1/27 шт. | 1,5 | 1/27 шт. | 1,5 |
| Масса полуфабриката                  |          | 113 |          | 113 |
| Выход                                |          | 100 |          | 100 |

#### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 дрожжевого теста формуют шарики, которые раскатывают до толщины 0,5-0,7 мм, укладывают на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, затем делают углубление, которое смазывают томатной пастой (пюре), добавляют колбасу, нарезанную мелкими кубиками, репчатый лук, нарезанный полукольцами, сверху укладывают помидоры, посыпают тертым сыром. Края верх смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240° С 8-10 минут.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

### Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствующая.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свежесыпеченного изделия с фаршем.

Запах: свежесыпеченного изделия с фаршем.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

|                        |      |       |        |
|------------------------|------|-------|--------|
| дети с 7-11 лет        |      |       |        |
| 10,39                  | 7,53 | 25,75 | 223,00 |
| дети с 12 лет и старше |      |       |        |
| 10,39                  | 7,53 | 25,75 | 223,00 |

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар, повар)

Бухгалтер



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57

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

**Номер рецептуры:** 375,376

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

| Наименование сырья         | Масса             |          |                          |          |
|----------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                            | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                            | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,5               | 0,5      | 0,5                      | 0,5      |
| Вода                       | 54                | 54       | 54                       | 54       |
| Чай-заварка                |                   | 50       |                          | 50       |
| Сахар                      | 15                | 15       | 15                       | 15       |
| Вода                       | 135               | 135      | 135                      | 135      |
| Выход с сахаром            |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 0,10                   | 0,00    | 5,00        | 60,00             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 0,10                   | 0,00    | 5,00        | 60,00             |

### Технология приготовления

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар.

Температура подачи не ниже 75° 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):** Котлеты, биточки, шницели

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья    | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                       | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                       | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Говядина 1 категории  |                   |          |                          |          |
| Мясо жилованное       | 85                | 77       | 95                       | 86       |
| Или мясо на кости     | 104               | 77       | 116                      | 86       |
| Хлеб пшеничный        | 17                | 17       | 19                       | 19       |
| Сухари                | 10                | 10       | 11                       | 11       |
| Молоко или вода       | 21                | 21       | 23                       | 23       |
| Масса полуфабриката   |                   | 113      |                          | 125      |
| Масло сливочное       | 6                 | 6        | 7                        | 7        |
| Масса готовых изделий |                   | 90       |                          | 100      |
| Выход                 |                   | 90       |                          | 100      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 16,02                  | 15,75   | 12,87       | 257,40            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 17,8                   | 17,5    | 14,3        | 286               |

### **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 и вторично пропускают через мясорубку. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, толщиной 1 см, панируют в сухарях. Изделия обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280 град. С в течение 5 - 7 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Икра свекольная или морковная

**Номер рецептуры:** 75

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Морковь            |                   |          |                          |          |
| До 1 января        | 55                | 45       | 94                       | 75       |
| С 1 января         | 60                | 45       | 100                      | 75       |
| Или свекла         |                   |          |                          |          |
| До 1 января        | 55                | 45       | 94                       | 75       |
| С 1 января         | 60                | 45       | 100                      | 75       |
| Лук репчатый       | 13                | 11       | 21                       | 18       |
| Томатное пюре      | 15                | 15       | 25                       | 25       |
| Масло растительное | 5                 | 5        | 8                        | 8        |
| Сахар              | 0,8               | 0,8      | 1,2                      | 1,2      |
| Выход              |                   | 60       |                          | 100      |

### Химический состав на 1 порцию икра свекольная

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 1,38                   | 4,08    | 9,24        | 79,20             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 2,30                   | 6,80    | 15,40       | 132,00            |

## Химический состав на 1 порцию икра морковная

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 1,26                   | 4,08    | 8,28        | 75,00             |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 2,10                   | 6,80    | 13,80       | 125,00            |

### Технология приготовления

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

Температура подачи не выше 14° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: уложена горкой.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: светло – оранжевый - морковной икры и малинового – красный - свекольной.

Вкус: моркови или свеклы, пассерованного лука репчатого и томата.

Запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп с рыбными консервами

**Номер рецептуры:** 153

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья                              | Масса             |          |                          |          |
|---|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Рыбная консерва                                 | 32                | 32       | 40                       | 40       |
| Крупа рисовая, или перловая, овсяная, пшеничная | 4                 | 4        | 5                        | 5        |
| Картофель                                       |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября                         | 74                | 56       | 93                       | 70       |
| С 1 ноября-31 декабря                           | 80                | 56       | 100                      | 70       |
| С 1 января-28-29 февраля                        | 86                | 56       | 108                      | 70       |
| С 1 марта                                       | 94                | 56       | 117                      | 70       |
| Морковь   |                   |          |                          |          |
| До 1 января                                     | 18                | 14       | 23                       | 18       |
| С 1 января                                      | 19                | 14       | 24                       | 18       |
| Лук репчатый                                    | 7                 | 6        | 10                       | 8        |
| Масло сливочное                                 | 3                 | 3        | 4                        | 4        |
| Вода  | 160               | 160      | 200                      | 200      |
| Выход   |                   | 200      |                          | 250      |

## Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 6,78                   | 3,06    | 11,06       | 110,40            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 8,48                   | 3,83    | 13,82       | 138,00            |

### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно прогретый рыбные консервы, соль, доводят до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая.

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:** 364

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья       | Масса             |          |                          |          |
|--------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                          | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                          | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Говядина 1 категории     |                   |          |                          |          |
| Мясо жилованное          | 80                | 73       | 80                       | 73       |
| Или мясо на кости        | 99                | 73       | 99                       | 73       |
| Картофель                |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября  | 164               | 123      | 164                      | 123      |
| С 1 ноября-31 декабря    | 172               | 123      | 172                      | 123      |
| С 1 января-28-29 февраля | 189               | 123      | 189                      | 123      |
| С 1 марта                | 205               | 123      | 205                      | 123      |
| Лук репчатый             | 18                | 15       | 18                       | 15       |
| Масло сливочное          | 7                 | 7        | 7                        | 7        |
| Томат-пюре               | 9                 | 9        | 9                        | 9        |
| Огурцы соленые           | 20/33             | 18       | 20/33                    | 18       |
| Мука пшеничная           | 3                 | 3        | 3                        | 3        |
| Масса тушеного мяса      |                   | 46       |                          | 46       |
| Масса готовых овощей     |                   | 154      |                          | 154      |
| Выход                    |                   | 200      |                          | 200      |

## Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 16,31                  | 17,48   | 20,80       | 305,85            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 16,31                  | 17,48   | 20,80       | 305,85            |

### 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 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 65° 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.



# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 62

Лепешка с сыром

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья                       | Масса             |          |                          |          |
|--|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|  | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|  | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта             | 71                | 71       | 71                       | 71       |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Сахар-песок                              | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Масло сливочное                          | 8                 | 8        | 8                        | 8        |
| Дрожжи прессованные                      | 1,7               | 1,7      | 1,7                      | 1,7      |
| Вода или молоко                          | 17                | 17       | 17                       | 17       |
| Яйца                                     | 1/8 шт.           | 5        | 1/8 шт.                  | 5        |
| Сыр                                      | 11                | 10       | 11                       | 10       |

|                                      |     |     |     |     |
|--------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| Масло сливочное                      | 2   | 2   | 2   | 2   |
| Масса полуфабриката                  |     | 120 |     | 120 |
| Масло растительное для смазки листов | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход                                |     | 100 |     | 100 |

#### **4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

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.

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.

Дрожжевое тесто разделяют на кусочки, придавая круглую форму в виде лепешки, сверху посыпают тертым сыром и сбрызгивают маслом сливочным.

Выпекают при температуре 230-240° С в течение 8-10 мин.

Температура подачи не выше 14° С.

#### **5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Полагается холодной или горячей.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность посыпана сыром.

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 сыра.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 10,49                  | 11,32   | 32,00       | 271,84            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 10,49                  | 11,32   | 32,00       | 271,84            |

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар, повар)

Бухгалтер



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63

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

**Номер рецептуры:** 386

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

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

#### Химический состав на 1 порцию

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

#### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 14° 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):** Печень, тушенная в соусе

**Номер рецептуры:** 282,442

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья   | Масса             |          |                          |          |
|----------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                      | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                      | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Печень               | 77                | 64       | 86                       | 71       |
| Мука пшеничная       | 2,7               | 2,7      | 3                        | 3        |
| Масса полуфабриката  |                   | 67       |                          | 74       |
| Масло сливочное      | 4,5               | 4,5      | 5                        | 5        |
| Масса тушеной печени |                   | 45       |                          | 50       |
| Соус сметанный       |                   | 45       |                          | 50       |
| Мука пшеничная       | 1,2               | 1,2      | 1,3                      | 1,3      |
| Масло сливочное      | 1,2               | 1,2      | 1,3                      | 1,3      |
| Отвар или вода       | 25                | 25       | 28                       | 28       |
| Масса соуса          |                   | 23       |                          | 25       |
| Сметана              | 33                | 23       | 25                       | 25       |
| Выход                |                   | 90       |                          | 100      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 11,97                  | 6,93    | 4,95        | 129,60            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 13,30                  | 7,70    | 5,50        | 144,00            |

### **Технология приготовления**

Печень нарезают на порции, посыпают солью, панируют в муке, слегка обжаривают до полуготовности (5-10 минут). Затем печень заливают соусом сметанным и тушат в течение 15-20 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

### **Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки печени в соусе.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: печени в сочетании со сметанным соусом, солоноватый.

Запах: макаронные изделия.



# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 65

Гренка молочная

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья         | Масса             |          |                          |          |
|----------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                            | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                            | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Хлеб или батон             | 75                | 75       | 75                       | 75       |
| Яйцо                       | ½ шт.             | 20       | ½ шт.                    | 20       |
| Молоко                     | 15                | 15       | 15                       | 15       |
| Масло сливочное для смазки | 3                 | 3        | 3                        | 3        |
| Выход                      |                   | 100      |                          | 100      |

### 4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

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 безопасным способом.

Предварительно обработанные сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, кусочки батона или хлеба помещают в яично-молочную смесь. Перекладывают на противень и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С 5-10 минут.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

### Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки хлеба или батона в яично-молочной смеси

Консистенция: мягкая.

Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – белый.

Вкус и запах: приятный, хлеба в сочетании с омлетной смесью.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 8,68                   | 5,52    | 37,78       | 235,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 8,68                   | 5,52    | 37,78       | 235,00            |

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар, повар)

Бухгалтер



## 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 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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья       | Масса             |          |                          |          |
|--------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                          | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                          | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Говядина 1 категории     |                   |          |                          |          |
| Мясо жилованное          | 111               | 101      | 111                      | 101      |
| Или мясо на кости        | 137               | 101      | 137                      | 101      |
| Картофель                |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября  | 138               | 104      | 138                      | 104      |
| С 1 ноября-31 декабря    | 149               | 104      | 149                      | 104      |
| С 1 января-28-29 февраля | 160               | 104      | 160                      | 104      |
| С 1 марта                | 174               | 104      | 174                      | 104      |
| Лук репчатый             | 17                | 14       | 17                       | 14       |
| Масло сливочное          | 6                 | 6        | 6                        | 6        |
| Томат-пюре               | 6                 | 6        | 6                        | 6        |
| Масса тушеного мяса      |                   | 64       |                          | 64       |
| Масса готовых овощей     |                   | 136      |                          | 136      |
| Выход                    |                   | 200      |                          | 200      |

## Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 23,64                  | 21,09   | 15,09       | 344,55            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 23,64                  | 21,09   | 15,09       | 344,55            |

### Технология приготовления

Мясо нарезают ломтиками, картофель и лук кубиками. Затем мясо слегка обжаривают, лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль и бульон (продукт должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи не ниже 65° 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) № 67

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Булочка дорожная

**Номер рецептуры:** 565

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья                       | Масса             |          |                          |          |
|--|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|  | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|  | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Мука пшеничная высшего сорта             | 62                | 62       | 62                       | 62       |
| Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл) | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Сахар-песок                              | 12                | 12       | 12                       | 12       |
| Яйцо                                     | 1/7 шт.           | 6        | 1/7 шт.                  | 6        |
| Масло сливочное                          | 13                | 13       | 13                       | 13       |
| Масло сливочное для смазки               | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Дрожжи прессованные                      | 0,7               | 0,7      | 0,7                      | 0,7      |
| Вода или молоко                          | 31                | 31       | 31                       | 31       |
| Масса полуфабриката без крошки           |                   | 114      |                          | 114      |
| Крошка:                                  |                   |          |                          |          |
| Мука пшеничная                           | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Масло сливочное                          | 2                 | 2        | 2                        | 2        |
| Масса полуфабриката с крошкой            |                   | 118      |                          | 118      |
| Масло растительное для смазки листов     | 0,6               | 0,6      | 0,6                      | 0,6      |
| Выход                                    |                   | 100      |                          | 100      |

## Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 7,00                   | 13,83   | 55,83       | 376,67            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 7,00                   | 13,83   | 55,83       | 376,67            |

### Технология приготовления

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.

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 сливочное масло 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.

Дрожжевое тесто разделяют на кусочки, придавая им овальную форму, делают надрезы – 3-4, укладывают на смазанные маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность смазывают растопленным сливочным маслом, посыпают крошкой. Для приготовления крошки муку и масло тщательно перемешивают и протирают через сито. Булочки можно выпекать различной формы.

Выпекают при температуре 230-240° С в течение 8-10 мин.

Температура подачи не выше 14° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: форма правильная в соответствии с технологией, поверхность посыпана крошкой.

Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная.

Цвет: корочки - светло-коричневый.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 68

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

**Номер рецептуры:** 90,91

**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, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья       | Масса             |          |                          |          |
|--------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                          | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                          | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Хлеб пшеничный или батон | 30                | 30       | 50                       | 50       |
| Масло сливочное          | 10                | 10       | 12                       | 12       |
| Сыр твердых сортов       | 11                | 10       | 16                       | 15       |
| Выход                    |                   | 50       |                          | 77       |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 4,68                   | 10,34   | 14,89       | 171,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 7,38                   | 13,40   | 24,76       | 250,00            |

### Технология приготовления

Масло сливочное и сыр зачищают. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят на холоде. Ломтики хлеба или батона намазывают сливочным маслом, сверху кладут ломтик сыра.

Температура подачи не выше 14° С.

#### Требования к качеству

Внешний вид: ломтики хлеба или батона с маслом сливочным и сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба (батона) с маслом сливочным и сыром.

Запах: хлеба (батона) с маслом сливочным и сыром.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69

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

**Номер рецептуры:** 312

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

| Наименование сырья       | Масса             |          |                          |          |
|--------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                          | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                          | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Картофель                |                   |          |                          |          |
| С 1 сентября-31 октября  | 170               | 128      | 170                      | 128      |
| С 1 ноября-31 декабря    | 183               | 128      | 183                      | 128      |
| С 1 января-28-29 февраля | 197               | 128      | 197                      | 128      |
| С 1 марта                | 214               | 128      | 214                      | 128      |
| Молоко                   | 23                | 23       | 23                       | 23       |
| Молоко кипяченое         |                   | 22       |                          | 22       |
| Масло сливочное          | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Выход                    |                   | 150      |                          | 150      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 3,12                   | 5,10    | 18,57       | 132,60            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 3,12                   | 5,10    | 18,57       | 132,60            |

### 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 65° 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) № 70

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

**Номер рецептуры:** 212

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

| Наименование сырья                | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                                   | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                                   | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Яйца                              | 3 шт.             | 120      | 3 шт.                    | 120      |
| Молоко                            | 45                | 45       | 45                       | 45       |
| Масса омлетной смеси              |                   | 165      |                          | 165      |
| Масло сливочное                   | 9                 | 9        | 9                        | 9        |
| Колбаса вареная или сосиски       | 50                | 48       | 50                       | 48       |
| Масло сливочное                   | 3                 | 3        | 3                        | 3        |
| Масса готовой колбасы или сосисок |                   | 45       |                          | 45       |
| Масса готового омлета             |                   | 195      |                          | 195      |
| Масло сливочное                   | 5                 | 5        | 5                        | 5        |
| Выход                             |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 22,89                  | 30,37   | 3,22        | 375,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 22,89                  | 30,37   | 3,22        | 375,00            |

### Технология приготовления

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. Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками, слегка обжаривают, затем добавляют масло сливочное для жарки омлета, заливают омлетной смесью, перемешивают и запекают 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С слоем 2,5-3,0 см. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

#### **Требования к качеству**

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест, полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная, однородная, с вкраплениями колбасы или сосисок.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок.

Запах: свежих жареных яиц, колбасы или сосисок.

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71

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

**Номер рецептуры:** 395

**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, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья          | Масса             |          |                          |          |
|-----------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                             | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                             | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Сосиски, сардельки, колбаса | 62/124            | 60/120   | 62/124                   | 60/120   |
| Выход                       |                   | 60/120   |                          | 60/120   |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|----------|---------|-------------|-------------------|
| 120 гр.  |         |             |                   |
| 1,68     | 25,08   | 0,00        | 276,00            |
| 90 гр.   |         |             |                   |
| 1,26     | 18,81   | 0,00        | 207,00            |
| 60 гр.   |         |             |                   |
| 0,84     | 12,54   | 0,00        | 138,00            |

### Технология приготовления

С колбасных изделий предварительно снимают искусственную оболочку, колбасу нарезают на порцию. Колбасные изделия кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении не менее 5 минут с момента закипания. Во избежание повреждения оболочки и ухудшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде. Их готовят непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не ниже 65° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло-розовый.

Вкус: колбасных изделий.

Запах: колбасных изделий.





## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72

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

**Номер рецептуры:** 244

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

| Наименование сырья     | Масса             |          |                          |          |
|------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                        | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                        | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Говядина 1 категории   |                   |          |                          |          |
| Мясо жилованное        | 89                | 81       | 119                      | 108      |
| Или мясо на кости      | 110               | 81       | 147                      | 108      |
| Крупа рисовая          | 34                | 34       | 45                       | 45       |
| Масло растительное     | 5                 | 5        | 7                        | 7        |
| Лук репчатый           | 6                 | 5        | 8                        | 7        |
| Морковь                |                   |          |                          |          |
| До 1 января            | 10                | 8        | 14                       | 11       |
| С 1 января             | 11                | 8        | 15                       | 11       |
| Вода или овощной отвар | 80                | 80       | 107                      | 107      |
| Масса отварного мяса   |                   | 50       |                          | 67       |
| Масса гарнира          |                   | 100      |                          | 133      |
| Выход                  |                   | 150      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 17,70                  | 6,70    | 25,70       | 234,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 23,60                  | 8,93    | 34,27       | 312,00            |

### Технология приготовления

Крупу промывают. Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют пассерованные овощи, заливают бульоном

или отваром и дают закипеть, добавляют крупу рисовую, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: мясо нарезано кубиком (10-15 гр.), уложено на тарелку с рисом рассыпчатым и овощами.

Консистенция: мяса-мягкая, нежная; риса-мягкая.

Цвет: мяса-серый, риса и овощей-светло-оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

# УТВЕРЖДАЮ

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 73

Бигус

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

### 2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

### 3 РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Капуста свежая     | 198               | 158      | 248                      | 198      |
| Масло сливочное    | 7                 | 7        | 9                        | 9        |
| Томатное пюре      | 12                | 12       | 15                       | 15       |
| Морковь            |                   |          |                          |          |
| До 1 января        | 12,5              | 10       | 16                       | 13       |
| С 1 января         | 13,3              | 10       | 17                       | 13       |
| Лук репчатый       | 12                | 10       | 15                       | 13       |
| Мука пшеничная     | 2                 | 2        | 2,5                      | 2,5      |

|  |    |     |    |     |
|--|----|-----|----|-----|
| Сахар  | 4  | 4   | 5  | 5   |
| Выход капусты тушеной                        |    | 150 |    | 188 |
| Колбасные изделия (вареные)                  | 51 | 50  | 63 | 62  |
| Выход капусты тушеной с колбасными изделиями |    | 200 |    | 250 |

#### **4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

Колбасные изделия очищают от шпагата, оболочки искусственной, кладут в кипящую воду, доводят до кипения. Отваривают с момента закипания не менее 5 минут, после чего охлаждают.

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

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

#### **5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

Температура подачи не ниже 65° С.

#### **6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами и колбасными изделиями.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и колбасных изделий.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### 7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 7,48                   | 13,58   | 12,51       | 211,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 9,35                   | 16,98   | 15,64       | 263,75            |

Подписи:

Заведующий производством (или шеф-повар, повар)

Бухгалтер



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 74

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из плодов или ягод сушеных (кураги)

**Номер рецептуры:** 348

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

| Наименование сырья | Масса             |          |                          |          |
|--------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                    | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                    | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Курага             | 20                | 37*      | 20                       | 37*      |
| Сахар-песок        | 20                | 20       | 20                       | 20       |
| Вода               | 203               | 203      | 203                      | 203      |
| Выход              |                   | 200      |                          | 200      |

**\*масса сухофруктов отварных**

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 1,04                   | 0,00    | 34,00       | 140,20            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 1,04                   | 0,00    | 34,00       | 140,20            |

### Технология приготовления компот

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Курагу варят 10-20 минут  
Температура подачи не выше 14° С.

### Требования к качеству

Внешний вид: форма кураги сохранена, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, кураги - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом кураги.

Запах: кураги.





## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 75

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с молоком сгущенным

**Номер рецептуры:** 375, 376

**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. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

| Наименование сырья         | Масса             |          |                          |          |
|----------------------------|-------------------|----------|--------------------------|----------|
|                            | (дети с 7-11 лет) |          | (дети с 12 лет и старше) |          |
|                            | брутто, г         | нетто, г | брутто, г                | нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,5               | 0,5      | 0,5                      | 0,5      |
| Вода                       | 54                | 54       | 54                       | 54       |
| Чай-заварка                |                   | 50       |                          | 50       |
| Сахар                      | 3                 | 3        | 3                        | 3        |
| Молоко сгущенное с сахаром | 38                | 38       | 38                       | 38       |
| Вода                       | 109               | 109      | 109                      | 109      |
| Выход с сахаром            |                   | 200      |                          | 200      |

### Химический состав на 1 порцию

| Белки, г               | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
|------------------------|---------|-------------|-------------------|
| дети с 7-11 лет        |         |             |                   |
| 2,74                   | 3,23    | 24,11       | 138,00            |
| дети с 12 лет и старше |         |             |                   |
| 2,74                   | 3,23    | 24,11       | 138,00            |

### Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар, сгущенное молоко и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

### Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом сгущенного молока.

Запах: свойственный сгущенному молоку и чаю.