

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113



Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ)**

Номер рецептуры: **113**

Наименование сборника рецептур: 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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108,34	108,34	135,43	135,43
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02				
с 01.03 по 31.07	64,09	41,66	80,12	52,08
с 01.08 по 31.08	69,43	41,66	86,8	52,08
с 01.09 по 31.10	52,08	41,66	65,1	52,08
с 01.11 по 31.12	55,55	41,66	69,44	52,08
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	59,51	41,66	74,4	52,08
МОРКОВЬ	13,4	13,34	16,75	16,08
с 01.01 по 31.08	8	8	10	7,5
с 01.09 по 31.12	7,5	8	9,38	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,87	3,34	4,96	4,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,5	2,5	3,13	0,25
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,34	1,34	1,68	1,68
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	2,15	1,62	2,69	2,03
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,01	0,01

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.**

Белки, г	5,00	B1, мг	0,13	Ca, мг	28,15
Жиры, г	2,90	C, мг	3,78	Mg, мг	27,40
Углеводы, г	11,60	A, мг	13,94	P, мг	71,11
Энергетическая ценность, ккал	92,20	E, мг	0,20	Fe, мг	1,62

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.**

Белки, г	6,30	B1, мг	0,16	Ca, мг	35,19
Жиры, г	3,60	C, мг	4,73	Mg, мг	34,25
Углеводы, г	14,50	A, мг	17,43	P, мг	88,89
Энергетическая ценность, ккал	115,30	E, мг	0,25	Fe, мг	2,03

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. Добавляют картофель нарезанный кубиками. За 15-20 мин до окончания варки кладут припущенные овощи, и варят до готовности. Суп с горохом можно готовить с томатным пюре (10-20 г на 1000 г) и заправлять чесноком (3 г нетто на 1000 г супа), растертым с солью.

Масса на 1000 г супа фасоли или гороха лушеного 140 г, чечевицы 160 г.

При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: горох (кроме лушеного) или фасоль, или чечевица - в виде целых, неразваренных зерен. Консистенция: бобовые - мягкие; горох лушенный - поресбразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолявого; темно-оливковый - супа из чечевицы.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, или чечевице, умеренно соленый.

Запах: бобовых, гороховый и луковый.

Технолог:

С.А.Дернач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 501

Наименование изделия: **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (ЯБЛОЧНЫЙ)**

Номер рецептуры: **501**

Наименование сборника рецептов:

ик 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 социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180мл.		200мл.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	200	200

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180**

Белки, г	0,90	В1, мг	0,02	Са, мг	12,57
Жиры, г	0,18	С, мг	3,60	Mg, мг	7,18
Углеводы, г	18,14	А, мг	0,00	Р, мг	12,57
Энергетическая ценность, ккал	77,25	Е, мг	0,18	Fe, мг	2,52

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200**

Белки, г	1,00	В1, мг	0,03	Са, мг	13,91
Жиры, г	0,20	С, мг	3,99	Mg, мг	7,94
Углеводы, г	20,20	А, мг	0,00	Р, мг	13,91
Энергетическая ценность, ккал	85,80	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,79

Сок промышленного производства.

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 573

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **573**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	60	6	6
<b>Выход: 60</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	65	6,5	6,5
<b>Выход: 65</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	70	7	7
<b>Выход: 70</b>				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	80	8	8
<b>Выход: 80</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 40гр.**

Белки, г	3,00	В1, мг	0,10	Ca, мг	8,00
Жиры, г	0,30	Е, мг	0,40	Mg, мг	5,60
Углеводы, г	19,70	С, мг	0,00	P, мг	26,10
Энергетическая ценность, ккал	93,60	А, мг	0,00	Fe, мг	0,50

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50гр.**

Белки, г	3,80	В1, мг	0,06	Ca, мг	9,98
Жиры, г	0,40	Е, мг	0,55	Mg, мг	7,00
Углеводы, г	24,60	С, мг	0,00	P, мг	32,56
Энергетическая ценность, ккал	117,00	А, мг	0,00	Fe, мг	0,56

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 60гр.**

Белки, г	4,80	В1, мг	0,07	Ca, мг	12,04
Жиры, г	0,60	Е, мг	0,66	Mg, мг	8,43
Углеводы, г	28,60	С, мг	0,00	P, мг	39,23
Энергетическая ценность, ккал	140,30	А, мг	0,00	Fe, мг	0,67

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 65гр.**

Белки, г	5,00	В1, мг	0,07	Ca, мг	13,10
Жиры, г	0,50	Е, мг	0,72	Mg, мг	9,17
Углеводы, г	32,20	С, мг	0,00	P, мг	42,89
Энергетическая ценность, ккал	153,30	А, мг	0,00	Fe, мг	0,73

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 70гр.**

Белки, г	5,30	В1, мг	0,08	Ca, мг	14,00
Жиры, г	0,60	Е, мг	0,77	Mg, мг	9,80
Углеводы, г	34,50	С, мг	0,00	P, мг	45,62
Энергетическая ценность, ккал	164,80	А, мг	0,00	Fe, мг	0,78

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 80гр.**

Белки, г	6,06	В1, мг	0,08	Ca, мг	15,90
Жиры, г	0,69	Е, мг	0,88	Mg, мг	11,13
Углеводы, г	39,09	С, мг	0,00	P, мг	51,65
Энергетическая ценность, ккал	185,64	А, мг	0,00	Fe, мг	0,89

**Технология приготовления:**

Правила оформления, подачи блюд:  
Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нарезает хлеб непосредственно перед подачей на стол.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба,  
Консистенция: хлеба-мягкая,  
Цвет: соответствует виду хлеба  
Вкус: соответствует виду хлеба  
Запах: свежего хлеба

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 177

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **177**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Талешкина Н.В.Гришина А.С., Кашкина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>КАРТОФЕЛЬ</b>				
с 01.01 по 29.02	86,54	66,25	103,85	67,5
с 01.03 по 31.07	93,75	66,25	112,5	67,5
с 01.08 по 31.09	70,51	66,25	84,38	67,5
с 01.09 по 31.10	75	66,25	90	67,5
с 01.11 по 31.12	90,38	66,25	96,43	67,5
<b>КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ</b>	56,25	45	67,5	54
<b>СВЕКЛА</b>				
с 01.01 по 31.09	32	24	38,4	28,8
с 01.09 по 31.12	30	24	36	28,8
<b>МОРКОВЬ</b>				
с 01.01 по 31.09	31	23,25	37,2	27,9
с 01.09 по 31.12	29,08	23,25	34,89	27,9
<b>ЛУК РЕПЧАТЫЙ</b>	7,5	6,3	9	7,58
<b>МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАВИНИРОВАННОЕ</b>	2,25	2,25	2,7	2,7
<b>СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ</b>	3,75	3,75	4,5	4,5
<b>ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ</b>	0,04	0,04	0,05	0,05
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №419</b>		22,5		27
<b>ВОДА ПИТЬЕВАЯ</b>	0,6	0,6	0,7	0,7
<b>ТОМАТНОЕ ПЮРЕ</b>	0,2	0,2	0,2	0,2
<b>МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%</b>	0,1	0,1	0,1	0,1
<b>МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ</b>	0,1	0,1	0,1	0,1
<b>САХАР ПЕСОК</b>	0,02	0,02	0,02	0,02
<b>СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ</b>	0,01	0,01	0,01	0,01

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр**

Белки, г	2,85	В1, мг	0,08	Р, мг	46,18
Жиры, г	6,45	С, мг	9,50	Мg, мг	33,08
Углеводы, г	14,09	А, мг	4,50	Fe, мг	71,40
Энергетическая ценность, ккал	127,50	Е, мг	2,93	Ca, мг	1,31

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр**

Белки, г	3,42	В1, мг	0,10	Р, мг	54,18
Жиры, г	7,74	С, мг	10,80	Мg, мг	39,70
Углеводы, г	18,84	А, мг	5,40	Fe, мг	86,78
Энергетическая ценность, ккал	153,00	Е, мг	3,52	Ca, мг	1,57

**Технология приготовления:**

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или притупляют. Капусту белокачанную нарезают шашками, притупляют. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют притупленную белокачанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

При отпуске рагу подают расплавленным сметанным соусом, посыпая зеленью.

Вместо рагу можно использовать бранше той же массы нетто.

При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

Температура варки 65°C.

Среднее время: не более одного часа с момента приготовления.

Состоятельный №419

Подсушено без изменения цвета и разотерто с мялкой тщательно размешавают с частью воды взбит 25-30 минут в конд.

вредоубивают сахар/дрожжевую соль, дрожжевое масло. Подает в блюдам.

температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

**Правила оформления, подачи блюда:**

Рагу кладут горячей на тарелку, поливают растопленным и промешанным маслом сметанным и посыпают зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и зеленью сметан.
- цвет — свойственный используемым овощам, соус томатный — красного-оранжевый;
- вкус — умеренно-солёный со сладковатым привкусом сметаны;
- запах — овощной, без посторонних примесей;
- консистенция — мягкая, сочная.

Технолог:

С.А.Деряж



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 486

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД**

Номер рецептуры: **486**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, г
ЯБЛОКИ	20,46	18	22,73	20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172,8	172,8	192	192
САХАР ПЕСОК	9	9	10	10
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,9	0,9	1	1
<b>Выход: 180</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.*

Белки, г	0,09	В1, мг	0,00	Са, мг	9,72
Жиры, г	0,09	С, мг	0,72	Mg, мг	2,79
Углеводы, г	10,44	А, мг	0,00	Р, мг	1,80
Энергетическая ценность, ккал	43,02	Е, мг	0,09	Fe, мг	0,36

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.*

Белки, г	0,10	В1, мг	0,00	Са, мг	10,80
Жиры, г	0,10	С, мг	0,80	Mg, мг	3,10
Углеводы, г	11,60	А, мг	0,00	Р, мг	2,00
Энергетическая ценность, ккал	47,80	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,40

### **Технология приготовления:**

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 5-8 мин. Если разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

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

Температура подачи 65°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки, груши защищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы разделены пополам, косточки удалены; мелкие — с косточками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе

Вкус: кисло-сладкий

Запах: фруктовый - концентрированный, приятный

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составил профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь .2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	92,31	80	115,38	75
с 01.03 по 31.07	100	80	125	75
с 01.08 по 31.08	75	60	98,75	75
с 01.09 по 31.10	80	60	100	75
с 01.11 по 31.12	85,71	80	107,14	75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,08	12	10,08
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,2	10,2	12,75	12,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	5	5
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,75	0,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	175	175

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.**

Белки, г	1,74	В1, мг	0,06	Са, мг	11,00
Жиры, г	3,66	С, мг	4,04	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	6,50	А, мг	0,00	Р, мг	37,40
Энергетическая ценность, ккал	85,80	Е, мг	1,84	Fe, мг	0,58

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.**

Белки, г	2,20	В1, мг	0,08	Са, мг	13,75
Жиры, г	4,60	С, мг	5,05	Mg, мг	17,60
Углеводы, г	8,10	А, мг	0,00	Р, мг	48,75
Энергетическая ценность, ккал	82,30	Е, мг	2,30	Fe, мг	0,73

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенный лук, а через 8-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки добавляют соль. При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** огурцы без кожуры и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - дольками или брусочками, лук - соломкой.  
**Консистенция:** овощей - мякая, сочная; огурцов - слегка хрустящая.  
**Цвет:** бульона - желтый, овощей - натуральный.  
**Вкус:** острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.  
**Запах:** огуречного рассола, овощей, специй.

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ**

Номер рецептуры: **308**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюды и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили профессор Первалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	90гр.		120гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	118,8	59,4	158,4	79,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24,24	18,18	32,32	24,24
с 01.09 по 31.12	22,73	18,18	30,3	24,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	12,34	10,8	16,45	14,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56	12	10,08
МОЛОКО ПАСТЕР, 2,5% ЖИРНОСТИ	8,1	8,1	10,8	10,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6,3	6,3	8,4	8,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	2,4	2,4
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,63	0,63	0,84	0,84

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90гр.**

Белки, г	11,30	В1, мг	0,06	Са, мг	38,70
Жиры, г	1,40	С, мг	0,63	Mg, мг	25,10
Углеводы, г	4,70	А, мг	35,10	Р, мг	161,10
Энергетическая ценность, ккал	78,60	Е, мг	1,17	Fe, мг	0,78

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 120гр.**

Белки, г	15,00	В1, мг	0,08	Са, мг	51,47
Жиры, г	1,60	С, мг	0,84	Mg, мг	34,71
Углеводы, г	6,20	А, мг	46,68	Р, мг	214,26
Энергетическая ценность, ккал	100,80	Е, мг	1,56	Fe, мг	1,04

**Технология приготовления:**

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют соль, яйца - хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Гарнир - картофельное пюре,каши вязкие,капуста тушеная.

Норма на порцию: гарнира -150 -180г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

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

Температура подачи 65°

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: котлеты овально-приплюснутой формы с заостренными концами, аккуратно уложены, сбоку - гарнир

Консистенция: сочная, однородная

Цвет:белый с сероватым оттенком, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технолог:

С.А.Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 580

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ)**

Номер рецептуры: **580**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				
ПЕЧЕНЬЕ	20,2	20	2,02	2
<b>Выход: 20</b>				
ПЕЧЕНЬЕ	30,3	30	3,03	3
<b>Выход: 20</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 20 гр.*

Белки, г	0,80	В1, мг	0,01	Ca, мг	1,63
Жиры, г	6,20	C, мг	0,00	Mg, мг	1,23
Углеводы, г	12,70	A, мг	1,23	P, мг	6,52
Энергетическая ценность, ккал	109,80	E, мг	0,94	Fe, мг	0,12

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 40 гр.*

Белки, г	1,58	В1, мг	0,03	Ca, мг	3,20
Жиры, г	12,24	C, мг	0,00	Mg, мг	2,40
Углеводы, г	25,00	A, мг	2,40	P, мг	16,80
Энергетическая ценность, ккал	216,40	E, мг	1,90	Fe, мг	0,24

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 30 гр.*

Белки, г	1,20	В1, мг	0,00	Ca, мг	2,50
Жиры, г	9,30	C, мг	0,00	Mg, мг	1,90
Углеводы, г	18,00	A, мг	1,90	P, мг	12,80
Энергетическая ценность, ккал	164,80	E, мг	1,40	Fe, мг	0,20

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 20 гр.*

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Ca, мг	5,80
Жиры, г	2,00	C, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,90	A, мг	2,00	P, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00	E, мг	0,94	Fe, мг	0,42

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 25 гр.*

Белки, г	1,90	В1, мг	0,00	Ca, мг	7,30
Жиры, г	2,50	C, мг	0,00	Mg, мг	5,00
Углеводы, г	16,60	A, мг	2,50	P, мг	22,50
Энергетическая ценность, ккал	103,80	E, мг	1,20	Fe, мг	0,50

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 30 гр.*

Белки, г	2,30	В1, мг	0,00	Ca, мг	8,70
Жиры, г	22,90	C, мг	0,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	22,30	A, мг	3,00	P, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	124,50	E, мг	1,41	Fe, мг	0,60

Вафли - сухие, хрустящие, глянцевые, мягко пористые, не допускаются вафли с салатыми, прогорклыми, затхлыми вкусами и запахами, а также с овальными, полыми.

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-3соус

Наименование изделия: **СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ**

Номер рецептуры: **54-3соус**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	30гр.		50гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5	5	10	10
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	3,2	2,4	5,33	4
с 01.09 по 31.12	3	2,4	5	4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,43	1,2	2,38	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	0,9	0,9	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	0,75	0,75	1,25	1,25
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	0,69	0,52	1,15	0,87
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,02	0,02
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,01	0,01	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	50	50

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 30гр.**

Белки, г	1,00	В1, мг	0,01	Ca, мг	2,76
Жиры, г	0,70	С, мг	0,80	Mg, мг	3,60
Углеводы, г	2,70	А, мг	38,40	P, мг	7,20
Энергетическая ценность, ккал	21,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,18

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50гр.**

Белки, г	1,65	В1, мг	0,02	Ca, мг	4,61
Жиры, г	1,20	С, мг	1,34	Mg, мг	6,01
Углеводы, г	4,46	А, мг	84,13	P, мг	12,02
Энергетическая ценность, ккал	35,47	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,27

### Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожуры, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассаруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассирование еще 15-20 мин.

В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соуса заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

Температура подачи: не менее 75°C.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — однородная, гладкая масса, без пленки;
- цвет — ярко-оранжевый;
  - вкус — умеренно острый, кисло-сладкий, насыщенный;
  - запах — томата, специй, кореньев;
  - консистенция — вязкая, эластичная.

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **211**

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,лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80,36	80,36	96,43	96,43
КРУПА РИСОВАЯ	38,1	38,1	45,72	45,72
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,28	0,28	0,34	0,34
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	20	15
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	18,75	15
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,83	2,38	3,04	2,86
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	2,97	2,97	3,56	3,56

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.**

Белки, г	3,40	В1, мг	0,03	Са, мг	13,66
Жиры, г	3,10	С, мг	0,41	Mg, мг	28,65
Углеводы, г	33,80	А, мг	13,56	Р, мг	78,62
Энергетическая ценность, ккал	177,00	Е, мг	0,28	Fe, мг	0,18

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.**

Белки, г	4,10	В1, мг	0,04	Са, мг	16,34
Жиры, г	3,70	С, мг	0,49	Mg, мг	34,40
Углеводы, г	40,90	А, мг	16,34	Р, мг	94,60
Энергетическая ценность, ккал	213,30	Е, мг	0,34	Fe, мг	0,22

**Технология приготовления:**

Кашу варят до загустения. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-оранжевый от моркови

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование изделия: **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ (ПОМИДОР)**

Номер рецептуры: **106**

Наименование сборника рецептур: **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. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60 гр.		100 гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	101,03	100

**Выход: 60**

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 60гр*

Белки, г	0,70	В1, мг	0,04	Ca, мг	8,40
Жиры, г	0,10	С, мг	15,00	Mg, мг	12,00
Углеводы, г	2,30	А, мг	0,00	P, мг	15,60
Энергетическая ценность, ккал	14,40	Е, мг	0,42	Fe, мг	0,54

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр*

Белки, г	1,10	В1, мг	0,07	Ca, мг	14,03
Жиры, г	0,20	С, мг	25,05	Mg, мг	20,04
Углеводы, г	3,80	А, мг	0,00	P, мг	26,05
Энергетическая ценность, ккал	24,10	Е, мг	0,70	Fe, мг	0,90

### **Технология приготовления:**

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель - часть хвостика, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Используют в целом виде.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

внешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры -

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Технолог:

С.А.Держак

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95



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

Номер рецептуры: **95**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Первалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талашкина Н.В., Гришина А.С., Казина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 25.02	30,77	20	3,08	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
с 01.08 по 31.08	25	20	2,5	2
с 01.09 по 31.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,86	2
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	25	20	2,5	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15	11,25	1,5	1,13
с 01.09 по 31.12	14,06	11,25	1,41	1,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,96	5	0,6	0,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,75	4,75	0,48	0,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	3	2,25	0,3	0,23
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	3,75	3,75	0,38	0,38
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0	0	0	0
<b>Выход: 250</b>				

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

Белки, г	1,90	В1, мг	0,04	Ca, мг	36,79
Жиры, г	4,40	С, мг	9,00	Mg, мг	23,26
Углеводы, г	7,00	A, мг	0,00	P, мг	46,00
Энергетическая ценность, ккал	75,00	E, мг	2,35	Fe, мг	1,10

### Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные или припущенные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин до готовности добавляют соль, сахар.

Свежую для борща готовят двумя способами.

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

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

### Примечания:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием взбивают.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма включения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припущивания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме мясных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 8-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в суп мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса и количества 2-3 г нетто на порцию (кроме мясных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припущивают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование на масле быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сырой виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко нарезают и закладывают в суп в супа пассерованного или сырым виде. Сырым виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко нарезают и закладывают в суп в супа пассерованного или сырым виде. Сырым виде за 20-25 мин до окончания варки.
7. Слабый пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
8. При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °C.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: в верхней части борща - овощи, сохраняющие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи мягкие, соблюдается соотношение мягкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, эфир на поверхности - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

Технолог:



С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

Наименование изделия: **СМЕТАНА 15%**

Номер рецептуры: **433**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
<b>Выход: 10</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,20	В1, мг	0,00	Са, мг	8,00
Жиры, г	1,50	С, мг	0,02	Mg, мг	0,82
Углеводы, г	0,30	А, мг	9,60	Р, мг	5,24
Энергетическая ценность, ккал	15,90	Е, мг	0,03	Fe, мг	0,02

**Технология приготовления:**

П/П.  
Температура подачи 15°C.  
Срок реализации: не более двух часов с момента подачи.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Полужидкая, однородная масса белого цвета.  
Запах и вкус свежей сметаны.  
Не допускается сметана повышенной кислотности.  
используют после термической обработки для заправки, приготовления соусов, блюд.

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 580

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ, ПЕЧЕНЬЕ.)**

Номер рецептуры: **580**

Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				
ПЕЧЕНЬЕ	20,2	20	2,02	2
<b>Выход: 20</b>				
ПЕЧЕНЬЕ	30,3	30	3,03	3
<b>Выход: 20</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 20 гр.*

Белки, г	0,80	В1, мг	0,01	Са, мг	1,83
Жиры, г	6,20	С, мг	0,00	Mg, мг	1,23
Углеводы, г	12,70	А, мг	1,23	Р, мг	8,52
Энергетическая ценность, ккал	108,80	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,12

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 40 гр.*

Белки, г	1,56	В1, мг	0,03	Са, мг	3,20
Жиры, г	12,24	С, мг	0,00	Mg, мг	2,40
Углеводы, г	25,00	А, мг	2,40	Р, мг	16,60
Энергетическая ценность, ккал	216,40	Е, мг	1,90	Fe, мг	0,24

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ВАФЛИ 30 гр.*

Белки, г	1,20	В1, мг	0,00	Са, мг	2,50
Жиры, г	9,30	С, мг	0,00	Mg, мг	1,90
Углеводы, г	19,00	А, мг	1,90	Р, мг	12,80
Энергетическая ценность, ккал	164,80	Е, мг	1,40	Fe, мг	0,20

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 20 гр.*

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	2,00	С, мг	0,00	Mg, мг	4,00
Углеводы, г	14,90	А, мг	2,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,42

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 25 гр.*

Белки, г	1,90	В1, мг	0,00	Са, мг	7,30
Жиры, г	2,50	С, мг	0,00	Mg, мг	5,00
Углеводы, г	18,60	А, мг	2,50	Р, мг	22,50
Энергетическая ценность, ккал	103,80	Е, мг	1,20	Fe, мг	0,50

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕЧЕНЬЕ 30 гр.*

Белки, г	2,30	В1, мг	0,00	Са, мг	6,70
Жиры, г	22,90	С, мг	0,00	Mg, мг	6,00
Углеводы, г	22,30	А, мг	3,00	Р, мг	27,00
Энергетическая ценность, ккал	124,50	Е, мг	1,41	Fe, мг	0,60

Вафли - булочки, хрустящие, рыхлые, мягко пористые. Не допускаются вафли с салыстами/прополклыми, зветлыми вкусами и запахами, властью, поломанными.

Технолог:

С.А.Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 495

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **495**

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 социольной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,7	182,7	203	203
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18	18	20	20
САХАР ПЕСОК	9	9	10	10
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,9	0,9	1	1

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.**

Белки, г	0,54	В1, мг	0,01	Са, мг	18,09
Жиры, г	0,09	С, мг	0,18	Mg, мг	12,96
Углеводы, г	18,09	А, мг	0,00	Р, мг	17,28
Энергетическая ценность, ккал	75,60	Е, мг	0,38	Fe, мг	0,62

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.**

Белки, г	0,60	В1, мг	0,01	Са, мг	20,10
Жиры, г	0,10	С, мг	0,20	Mg, мг	14,40
Углеводы, г	20,10	А, мг	0,00	Р, мг	19,20
Энергетическая ценность, ккал	84,00	Е, мг	0,40	Fe, мг	0,69

### Технология приготовления:

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

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

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

Температура подачи 65°С.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **333**

Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В. Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180гр.		150гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	76,52	70,2	63,75	51
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	136,8	102,6	114	86,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,58	7,2	7,15	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,8	3,6	3	3
КРУПА РИСОВАЯ	9,1	9	7,5	7,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	9	9	7,5	7,5
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,09	0,09	0,1	0,1

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.**

Белки, г	19,80	B1, мг	0,07	Ca, мг	43,20
Жиры, г	22,32	C, мг	13,00	Mg, мг	36,00
Углеводы, г	7,20	A, мг	34,20	P, мг	221,43
Энергетическая ценность, ккал	275,20	E, мг	0,54	Fe, мг	1,44

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.**

Белки, г	16,50	B1, мг	0,06	Ca, мг	36,00
Жиры, г	18,60	C, мг	10,80	Mg, мг	30,00
Углеводы, г	6,00	A, мг	28,50	P, мг	184,50
Энергетическая ценность, ккал	259,50	E, мг	0,45	Fe, мг	2,57

### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный спелый пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают, добавляют нашинкованную мелко капусту белокочанную и формируют, на париле, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают ленивые голубцы с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

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

Мясные рубленые изделия рекомендуются жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелень (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а в мере необходимости - лаврового листа 0,02 г.

Норма гарнира - от 50 до 150-180 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соевые огурцы и помидоры, квашеную капусту, в таком салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ленивых голубцов - овальная заостренным концом.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса и капусты.

Технолог:

С.А.Держак



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК 38

### ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ", вырабатываемое и реализуемое. На основании проработки блюда.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предоставленное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 90г		Расход сырья и продуктов на 1 порц. 100г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КУРЫ ПАТРОШ 1 КАТЕГОРИИ	51,43	35	57,14	40
КРУПА РИСОВАЯ	9,09	9	10,1	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,71	8	11,9	10
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7,2	7,2	8	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,18	2,18	2,4	2,4
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,27	0,27	0,3	0,3
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ ОВОЩЕЙ, МЯСА, РЫБЫ) №328		27		30
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,5	13,5	15	15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3	3	3,3	3,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	3,3	3,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,5	13,5	15	15
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,24	0,24

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника <https://health-diet.ru/>

Источник: <https://nikhnolog.com/2021/04/07/tefteli-kurinye-s-risom-ttk38668/>, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  
Подготовленное филе курицы пропускают через мясорубку. Рис перебирают, промывают и варят рассыпчатую кашу к фаршу п/ф добавить отваренный рис п/ф, пассерованный лук, соль, все перемешивают и формируют тефтели массой 25-30 г, припустить в соус. Температура подачи 65°C.

Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы) №328

Соус молочный средней густоты готовят, как указано в рецептуре №328.

Для улучшения вкуса и эластичности в соус можно добавить сырые яичные желтки (2-3 шт. на 1 кг соуса).

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

##### 6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Изделия из фаршевой массы, на разрезе однородные, допускаются вкрапления ингредиентов по рецептуре. Продукция целостная, не имеет следов заветривания, трещин и изломов.

Цвет: Коричневый – спелый, на разрезе – характерный для конкретного продуктового сырья

Консистенция: Достаточно плотная, негнущаяся. Однородная, но допускаются включения ингредиентов по рецептуре

Вкус и запах: Приятный с ароматом жареного, тушеного, олений, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

##### 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2.

Показатели качества и безопасности: Физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90г.

Белки, г	5,9	В1, мг	2,97	Ca, мг	3,57
Жиры, г	18	C, мг	1,8	Mg, мг	3,15
Углеводы, г	11,4	A, мг	5,57	P, мг	14,4
Энергетическая ценность, ккал	174,1	E, мг	8,81	Fe, мг	1,44

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100г.

Белки, г	6,5	В1, мг	3,3	Ca, мг	4,3
Жиры, г	20	C, мг	2	Mg, мг	3,5
Углеводы, г	12,7	A, мг	5,29	P, мг	15,98
Энергетическая ценность, ккал	193,3	E, мг	9,99	Fe, мг	1,6

Технолог:

*С.А. Дарич*

С.А. Дарич



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **256**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	160гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	54,4	54,4	61,2	61,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	6,4	6,4	7,2	7,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	1,8	1,8
<b>Выход: 150</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 160гр.*

Белки, г	5,90	В1, мг	0,05	Ca, мг	12,80
Жиры, г	5,30	С, мг	0,00	Mg, мг	47,90
Углеводы, г	31,50	А, мг	33,50	P, мг	1,10
Энергетическая ценность, ккал	196,40	Е, мг	0,80	Fe, мг	1,05

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.*

Белки, г	6,80	В1, мг	0,07	Ca, мг	14,33
Жиры, г	5,90	С, мг	0,00	Mg, мг	6,95
Углеводы, г	35,30	А, мг	37,61	P, мг	53,74
Энергетическая ценность, ккал	220,30	Е, мг	0,90	Fe, мг	1,26

### Технология приготовления:

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

С варенных макаронных изделий сцеживают отвар и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: варенные макаронные изделия, сохраняющие свою форму, лепка разделяется, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: варенных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: варенных макаронных изделий и сливочного масла.

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 116

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **116**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талашкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	187,5	187,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	18	25	20
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	24,02	16	30,77	20
с 01.03 по 31.07	26,67	16	33,33	20
с 01.08 по 31.08	20	16	25	20
с 01.09 по 31.10	21,33	16	26,67	20
с 01.11 по 31.12	22,86	16	28,57	20
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,6	7,2	12	8
с 01.09 по 31.12	9	7,2	11,25	8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,15	6	8,94	7,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ КОНСЕРВЫ	9,23	8	11,54	7,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	5	5
СОЛЬ ИСДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	1,5	1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.

Белки, г	1,60	В1, мг	0,07	Са, мг	16,29
Жиры, г	3,60	С, мг	5,83	Мg, мг	14,67
Углеводы, г	5,10	А, мг	0,00	Р, мг	36,36
Энергетическая ценность, ккал	69,50	Е, мг	1,89	Fe, мг	0,57

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.

Белки, г	2,00	В1, мг	0,09	Са, мг	22,86
Жиры, г	4,60	С, мг	5,83	Мg, мг	18,34
Углеводы, г	6,40	А, мг	0,00	Р, мг	43,48
Энергетическая ценность, ккал	74,40	Е, мг	2,38	Fe, мг	0,71

### Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют специи пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль. Суп можно отпустить с припущенной сметаной.

### Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептуре) норма введения масла сливочного, указанного в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассеровки или припущивания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) следует добавлять в суп после нарезки во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томаты пере перед закладкой в заправочные супы специи пассеруют или припущивают. Это улучшает вкусовые качества и придает вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, пережаривать не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в специи пассерованные или сырым виде.
7. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Прием слабой пассеровки овощей уменьшает в 2 раза.
8. При отпуске горячий суп должен иметь температуру 75-80 °С.
9. Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Видный вид: капуста, корень, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.  
 Консистенция: овощи мягкие, но не разварены.  
 Цвет: бульон - желтый, мяса не выявлено - светло-оранжевый.  
 Вкус: капусты, картофеля, овощей: умеренно соленый, мясистый.  
 Запах: коренья, овощей.

Технолог:

С.А. Деркач

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 361



Наименование изделия: **СЕРДЦЕ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **361**  
 Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.А., доцент Коровка Л.С., доцент Талышкіна Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.  
 Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	90гр		100гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	81,32	74	80,35	82,22
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	4	12	5
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	6	4,5	7	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72	72	80	80
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10,8	10,8	13	12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	3,6	3,6	4	4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,6	3,6	4	4
ЧЕСНОК	0,9	0,77	1	0,85
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,72	0,72	0,8	0,8

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90гр.**

Белки, г	16,20	В1, мг	0,10	Ca, мг	18,20
Жиры, г	5,00	С, мг	4,50	Mg, мг	191,00
Углеводы, г	5,10	А, мг	37,80	P, мг	141,20
Энергетическая ценность, ккал	130,40	Е, мг	0,80	Fe, мг	3,90

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр.**

Белки, г	18,00	В1, мг	0,13	Ca, мг	18,00
Жиры, г	5,50	С, мг	5,00	Mg, мг	212,00
Углеводы, г	5,70	А, мг	42,00	P, мг	157,00
Энергетическая ценность, ккал	145,30	Е, мг	0,84	Fe, мг	4,35

### Технология приготовления:

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и обжаривают. Заливают соусом сметанным с томатом и луком №333, тушат 5-10 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного картофеля жареный (из сырого), овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

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

Температура подачи 85°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: отварное обжаренное сердце, нарезанное кусками (20-30 г), в сметанном соусе, сверху уложен гарнир.  
 Консистенция: мягкая, сочная.  
 Цвет: темно-серый.  
 Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый.  
 Запах: тушеного сердца, с ароматом корней и чеснока.

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **100**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь. 2021г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>КАРТОФЕЛЬ</b>				
с 01.01 по 29.02	76,92	50	86,15	62,5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	104,17	62,5
с 01.08 по 31.08	82,5	50	78,13	62,5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	83,33	62,5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	88,29	62,5
<b>МОРКОВЬ</b>				
с 01.01 по 31.08	7,77	5,83	9,72	7,29
с 01.09 по 31.12	7,29	5,83	9,11	7,29
<b>ЛУК РЕПЧАТЫЙ</b>	1,98	1,66	2,48	2,08
<b>ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ</b>	8,5	8,5	10,63	10,63
<b>КРУПА ПЕРЛОВАЯ</b>	3,33	3,3	4,16	4,16
<b>МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ</b>	3,34	3,34	4,17	4,17
<b>ВОДА ПИТЬЕВАЯ</b>	125	125	12,5	12,5
<b>СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ</b>	0,34	0,34	0,03	0,03
<b>ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ</b>	0	0	0	0

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.**

Белки, г	2,10	B1, мг	0,07	Ca, мг	13,34
Жиры, г	4,10	C, мг	5,66	Mg, мг	20,32
Углеводы, г	10,60	A, мг	0,00	P, мг	48,61
Энергетическая ценность, ккал	87,60	E, мг	1,87	Fe, мг	0,68

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.**

Белки, г	2,60	B1, мг	0,09	Ca, мг	16,68
Жиры, г	5,10	C, мг	7,07	Mg, мг	25,40
Углеводы, г	13,20	A, мг	0,00	P, мг	60,75
Энергетическая ценность, ккал	109,10	E, мг	2,34	Fe, мг	0,85

### Технология приготовления:

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

При отпуске горячий рассольник должен иметь температуру 75-80 °С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, хреня - соломкой  
 Консистенция: овощей, мяса - мякая, солная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части  
 Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный  
 Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью  
 Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технолог:

С.А.Деркач









## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: **ИКРА КАБАЧКОВАЯ П/П**

Номер рецептуры: **115**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур ,блюد и кулинарии: 1 изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социольной реабилитации. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В.2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	63	60	6,3	6
<b>Выход: 60</b>				
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	105,27	100	10,53	10
<b>Выход: 100</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 60гр.*

Белки, г	1,10	В1, мг	0,01	Са, мг	24,60
Жиры, г	5,30	С, мг	4,20	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	4,60	А, мг	0,00	Р, мг	22,20
Энергетическая ценность, ккал	71,40	Е, мг	1,86	Fe, мг	0,42

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр.*

Белки, г	1,90	В1, мг	0,02	Са, мг	41,08
Жиры, г	8,90	С, мг	7,01	Mg, мг	15,03
Углеводы, г	7,70	А, мг	0,00	Р, мг	37,07
Энергетическая ценность, ккал	119,20	Е, мг	3,11	Fe, мг	0,70

**Технология приготовления:**

Промышленное производство.

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 129

Наименование изделия: **СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **129**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составлено профессором Перевалов А.Я., доцентом Коровка Л.С., доцентом Тапешкиной Н.В., Гришиной А.С., Кашиной Е.В. 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	212,5	212,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	61,54	40	78,92	50
с 01.03 по 31.07	66,67	40	83,33	50
с 01.08 по 31.08	50	40	62,5	50
с 01.09 по 31.10	53,33	40	66,67	50
с 01.11 по 31.12	57,14	40	71,43	50
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	9,8	7,2	12	9
с 01.09 по 31.12	9	7,2	11,25	9
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	10	10	12,5	12,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,76	4	5,95	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	5	5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	1,5	1,5
<b>Выход: 200</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.**

Белки, г	2,30	В1, мг	0,05	Са, мг	13,40
Жиры, г	3,30	С, мг	3,04	Mg, мг	13,80
Углеводы, г	9,80	А, мг	1,76	Р, мг	37,40
Энергетическая ценность, ккал	78,50	Е, мг	1,56	Fe, мг	0,65

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.**

Белки, г	2,90	В1, мг	0,06	Са, мг	16,75
Жиры, г	4,20	С, мг	3,60	Mg, мг	17,00
Углеводы, г	12,20	А, мг	2,20	Р, мг	46,75
Энергетическая ценность, ккал	97,80	Е, мг	1,95	Fe, мг	0,81

### Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, морковь брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук слегка пассеруют или припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия - за 15-20 мин до готовности супа. При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.  
 Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.  
 Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  
 Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно соленый.  
 Запах: овощей и макаронных изделий.

Технолог:

С.А.Деркач

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123/145

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ**



Номер рецептуры: **123/145**  
 Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	153,74	99,93	15,37	9,99
с 01.03 по 31.07	166,55	99,93	16,66	9,99
с 01.08 по 31.08	124,91	99,93	12,49	9,99
с 01.09 по 31.10	133,24	99,93	13,32	9,99
с 01.11 по 31.12	142,78	99,93	14,28	9,99
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,6	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,25	2,25	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (в суп)		40		4
ГОВЯДИНА Б/К	54	45,6	5,4	4,56
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,48	0,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (кг.)	3,7	3,2	0,37	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
<b>Выход: 250</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	101,00	В1, мг	0,10	Са, мг	31,50
Жиры, г	9,40	С, мг	8,10	Mg, мг	32,80
Углеводы, г	15,90	А, мг	0,20	P, мг	125,00
Энергетическая ценность, ккал	188,70	Е, мг	1,50	Fe, мг	1,90

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка нарезанные или припускаемые овощи. При приготовлении супа с манной крупой в кипящий бульон или воду кладут сначала подготовленные овощи и варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.

Фрикадельки ТТК- № 145, припускают отдельно и кладут в суп при отпуске.

Масса бульона или воды на 1000 г супа для крупы манной и всеной 950 г, для всех остальных круп - 1000 г.

При отпуске гарниры борщ и супы должны иметь температуру 75-80 °С

Фрикадельки мясные (в суп)

Котлетную массу с добавлением сырого репчатого лука разделяют в виде шариков массой 10-12 г.

Температура подачи 65°С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Консистенция: овощи и крупа - мякис, фрикадельки - упругие, сочные.

Цвет: бульон - прозрачный, золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: супа - умеренно соленый, овощной, фрикаделек - мясной, умеренно соленый.

Запах: мясных продуктов, овощей и крупы.

Технолог:

С.А. Деркач

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ТТК-3 РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ



### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ", вырабатываемое и реализуемое

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 110гр.		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 120гр.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	84,43	74,8	92,1	81,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,09	11	14,28	12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,73	8,8	12,8	9,6
с 01.09 по 31.12	11	8,8	12	9,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8,8	8,8	9,6	9,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (КГ.)	18,87	16,5	20,58	18
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5,5	5,5	6	6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,4	4,4	4,8	4,8
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	11	11	12	12

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Кн. I / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 224 с.;

Химический состав российских пищевых продуктов. Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Москва, 2002;

Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Кн. I / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - ;

Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, микро- и макроэлементов, органических кислот и углеводов. Кн. II / Под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1987. - 360 с.

<https://tehnolog.com/2018/09/06/rybnye-palochki-ttk3045/>, санитарных норм и правил и технологических рекомендаций к импортного сырья.

Филе без кожи и костей нарезают кусками и дважды пропускают через мясорубку. Второй раз пропускают вместе с белым хлебом, замоченным в молоке, морковью и репчатым, бланшированным луком. В массу добавляют сырое яйцо, соль, перец, перемешивают и формируют котлетные палочки 2 ш. на порцию, квадратной приплюснутой формы, ланируют в сухарях, укладывая противень смазанный растительным маслом и запекают в духовом шкафу до румяной золотистой корочки сверху.

Температура подачи 85°C

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

Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации с момента приготовления - не более 1 часа.

СанПин2.3.2.1324-09, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Источник: <https://tehnolog.com/2018/09/06/rybnye-palochki-ttk3045/>

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Укладывают на тарелке сбоку гарнира, по 2 полоски.

Цвет: светло-коричневый, с золотистой корочкой

на разрезе белое филе рыбы.

Вкус: умеренно соленый, сверху хрустящий, внутри сочный, мягкий.

Запах: запеченной рыбы.

В.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

#### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 110гр.

Белки, г	4,58	В1, мг	7,62	Ca, мг	5,08
Жиры, г	13,2	С, мг	1,66	Mg, мг	11,04
Углеводы, г	6,6	А, мг	26,5	P, мг	32,02
Энергетическая ценность, ккал	146,91	Е, мг	16,48	Fe, мг	7,95

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 120гр.

Белки, г	5	В1, мг	8,3	Ca, мг	5,5
Жиры, г	14,4	С, мг	1,8	Mg, мг	11,94
Углеводы, г	7,2	А, мг	28,88	P, мг	34,84
Энергетическая ценность, ккал	160,27	Е, мг	16,88	Fe, мг	8,6

Технолог:



С.А. Деркач

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377



Наименование изделия: **ПУРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	150 гр.		180гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>КАРТОФЕЛЬ</b>				
с 01.01 по 29.02	280,38	182,25	336,46	318,7
с 01.03 по 31.07	303,75	182,25	364,5	218,7
с 01.08 по 31.08	227,81	182,25	273,36	218,7
с 01.09 по 31.10	243	182,25	291,8	218,7
с 01.11 по 31.12	250,38	182,25	312,43	218,7
<b>МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ</b>	33,75	33,75	40,5	40,5
<b>МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%</b>	10,13	10,13	12,16	12,16
<b>СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ</b>	0,9	0,9	1,08	1,08

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 150гр.**

Белки, г	4,00	В1, мг	0,12	Са, мг	37,43
Жиры, г	6,00	С, мг	4,04	Mg, мг	23,97
Углеводы, г	8,70	А, мг	29,94	P, мг	73,36
Энергетическая ценность, ккал	104,80	Е, мг	0,10	Fe, мг	0,83

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180гр.**

Белки, г	4,50	В1, мг	0,14	Са, мг	44,86
Жиры, г	7,20	С, мг	4,86	Mg, мг	28,79
Углеводы, г	10,40	А, мг	36,98	P, мг	88,12
Энергетическая ценность, ккал	126,90	Е, мг	0,18	Fe, мг	1,00

### Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,5-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протертого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два приема горячее кипяченое молоко и расплавленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают расплавленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (1/8 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с расплавленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Вместо второго масла (5 г) в рецептуре можно использовать рапсовый лук (20 г) и растительное масло (5 г) для пассерования.

Примечание:

1. Картофель варят очищенными. Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.
  2. Отвар из картофеля можно не использовать.
  3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).
  4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется откусывать свежия и соления огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается.
- Температура подачи 65°C.  
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**Внешний вид:** протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.

**Консистенция:** густая, пыльная, однородная.

**Цвет:** от светло-кремового до кремового или белый.

**Вкус:** картофельного пюре, умеренно соленный, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.

**Запах:** свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.

Технолог:

С.А.Деркач

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 496



Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **496**

Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	180г.		200г.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	222,22	222,22
ШИПОВНИК СУХОЙ	20	20	22,22	22,22
САХАР ПЕСОК	10	10	11,11	11,11
<b>Выход: 180</b>				

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 180г.*

Белки, г	0,80	В1, мг	0,01	Ca, мг	10,71
Жиры, г	0,24	С, мг	72,00	Mg, мг	2,88
Углеводы, г	18,47	А, мг	0,00	P, мг	2,88
Энергетическая ценность, ккал	70,20	Е, мг	0,72	Fe, мг	0,55

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200г.*

Белки, г	0,70	В1, мг	0,01	Ca, мг	11,89
Жиры, г	0,30	С, мг	79,92	Mg, мг	3,20
Углеводы, г	18,30	А, мг	0,00	P, мг	3,20
Энергетическая ценность, ккал	77,80	Е, мг	0,80	Fe, мг	0,61

**Технология приготовления:**

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неметаллического материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: напиток налит в стакан  
 Консистенция: жидкая  
 Цвет: темно-красный  
 Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника  
 Запах: шиповника

Технолог:

С.А.Деркач





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (ГРУША, ЯБЛОКО, ПЕРСИК, НЕКТАРИН)**

Номер рецептуры: **112**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составил: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.  
<https://health-diet.ru/>

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто
ГРУША	111,11	100	11,11	10
<b>Выход: 100</b>				
ЯБЛОКО	113,64	100	11,36	10
<b>Выход: 100</b>				
ЯБЛОКО	125	110	12,5	11
<b>Выход: 110</b>				
ЯБЛОКО	136,4	120	13,64	12
<b>Выход: 120</b>				
ЯБЛОКО	170,46	150	17,05	15
<b>Выход: 150</b>				
ПЕРСИК	125	100	12,5	10
<b>Выход: 100</b>				
НЕКТАРИН	125	100	12,5	10
<b>Выход: 100</b>				
НЕКТАРИН	162,5	130	16,25	13
<b>Выход: 130</b>				
БАНАН	250,01	150	25	15
<b>Выход: 100</b>				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: **ГРУША**

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Са, мг	18,95
Жиры, г	0,30	С, мг	4,99	Mg, мг	11,97
Углеводы, г	10,28	А, мг	0,00	Р, мг	15,96
Энергетическая ценность, ккал	46,88	Е, мг	0,40	Fe, мг	2,30

Химический состав, витамины и микроэл. на 1 порцию: **ЯБЛОКО 100гр.**

Белки, г	0,40	В1, мг	0,02	Са, мг	18,95
Жиры, г	0,40	С, мг	4,99	Mg, мг	11,97
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,00	Р, мг	15,96
Энергетическая ценность, ккал	46,88	Е, мг	0,40	Fe, мг	2,30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: **ЯБЛОКО 110гр.**

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Са, мг	17,60
Жиры, г	0,40	С, мг	11,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	10,70	А, мг	0,00	Р, мг	12,10
Энергетическая ценность, ккал	51,50	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: **ЯБЛОКО 120гр.**

Белки, г	0,50	В1, мг	0,03	Са, мг	19,22
Жиры, г	0,50	С, мг	12,02	Mg, мг	10,79
Углеводы, г	11,80	А, мг	0,00	Р, мг	13,22
Энергетическая ценность, ккал	56,40	Е, мг	0,24	Fe, мг	2,64

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ЯБЛОКО 150гр.**

Белки, г	0,80	В1, мг	0,05	Ca, мг	23,93
Жиры, г	0,80	С, мг	14,98	Mg, мг	13,44
Углеводы, г	14,80	А, мг	0,00	P, мг	16,45
Энергетическая ценность, ккал	70,30	Е, мг	0,30	Fe, мг	3,29

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: ПЕРСИК 100гр.**

Белки, г	0,90	В1, мг	2,70	Ca, мг	2,00
Жиры, г	0,10	С, мг	10,00	Mg, мг	3,80
Углеводы, г	9,50	А, мг	10,00	P, мг	4,90
Энергетическая ценность, ккал	45,00	Е, мг	7,30	Fe, мг	3,30

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: НЕКТАРИН 100гр.**

Белки, г	0,10	В1, мг	2,30	Ca, мг	0,80
Жиры, г	0,30	С, мг	5,40	Mg, мг	2,10
Углеводы, г	8,39	А, мг	2,10	P, мг	3,70
Энергетическая ценность, ккал	44,00	Е, мг	5,10	Fe, мг	1,60

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: НЕКТАРИН 130гр.**

Белки, г	0,39	В1, мг	3,00	Ca, мг	0,78
Жиры, г	0,39	С, мг	7,06	Mg, мг	2,74
Углеводы, г	11,82	А, мг	2,74	P, мг	4,84
Энергетическая ценность, ккал	57,49	Е, мг	8,87	Fe, мг	2,09

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: БАНАН 150гр.**

Белки, г	2,30	В1, мг	0,06	Ca, мг	12,00
Жиры, г	0,80	С, мг	15,00	Mg, мг	63,00
Углеводы, г	33,00	А, мг	0,00	P, мг	42,00
Энергетическая ценность, ккал	144,00	Е, мг	0,60	Fe, мг	39,00

**Технология приготовления:**

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подают на тарелке.

Технолог:



С.А.Деркач

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 574



Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры: **574**

Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	35	35	3,5	3,5
<b>Выход: 35</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	4	4
<b>Выход: 40</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	45	45	4,5	4,5
<b>Выход: 45</b>				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	5	5
<b>Выход: 50</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 20гр.**

Белки, г	1,60	В1, мг	0,10	Ca, мг	6,70
Жиры, г	0,30	Е, мг	0,50	Mg, мг	13,40
Углеводы, г	8,10	С, мг	0,00	P, мг	47,50
Энергетическая ценность, ккал	41,80	А, мг	0,00	Fe, мг	0,90

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 25 гр.**

Белки, г	2,00	В1, мг	0,10	Ca, мг	8,40
Жиры, г	0,20	Е, мг	0,50	Mg, мг	16,70
Углеводы, г	10,20	С, мг	0,00	P, мг	59,30
Энергетическая ценность, ккал	52,20	А, мг	0,00	Fe, мг	1,10

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 30гр.**

Белки, г	2,40	В1, мг	0,08	Ca, мг	9,90
Жиры, г	0,50	Е, мг	0,70	Mg, мг	19,95
Углеводы, г	12,10	С, мг	0,00	P, мг	70,84
Энергетическая ценность, ккал	62,40	А, мг	0,00	Fe, мг	1,33

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 35гр.**

Белки, г	2,82	В1, мг	0,09	Ca, мг	11,62
Жиры, г	0,53	Е, мг	0,81	Mg, мг	23,23
Углеводы, г	14,12	С, мг	0,00	P, мг	82,37
Энергетическая ценность, ккал	72,51	А, мг	0,00	Fe, мг	1,58

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 40гр.**

Белки, г	3,20	В1, мг	0,10	Ca, мг	13,20
Жиры, г	0,60	Е, мг	0,92	Mg, мг	26,40
Углеводы, г	16,00	С, мг	0,00	P, мг	93,60
Энергетическая ценность, ккал	82,40	А, мг	0,00	Fe, мг	1,76

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 45гр.**

Белки, г	3,60	В1, мг	0,11	Ca, мг	14,92
Жиры, г	0,70	Е, мг	1,04	Mg, мг	29,83
Углеводы, г	18,10	С, мг	0,00	P, мг	105,77
Энергетическая ценность, ккал	93,10	А, мг	0,00	Fe, мг	1,98

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 50 гр.*

Белки, г	4,00
Жиры, г	0,80
Углеводы, г	20,10
Энергетическая ценность, ккал	103,44

В1, мг	0,12
Е, мг	1,15
С, мг	0,00
А, мг	0,00

Ca, мг	16,86
Mg, мг	33,11
P, мг	117,40
Fe, мг	2,21

**Технология приготовления:**

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Нармакот хлеб наспадставяно перед подачей на стол.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба- мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба

Запах: свежего хлеба

Технолог:



С.А.Деркач



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17 БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", вырабатываемое и реализуемое. На основании проработки блюда.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 90г.		Расход сырья и продуктов на 1 порцию, 100г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА Б/К	71,09	60	78,99	66,97
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	32,97	30	36,63	33,33
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (кг.)	6,9	6,63	7,67	7,59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6,3	6,3	7	7
ЧЕСНОК	2,12	1,8	2,38	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	3	3
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,2	0,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,7	2,7	3	3

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника <https://m.ok.ru/kuzyaetka/kp/63949422716333/>, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо говядины и печени пропускают через мясорубку. Лук печатый бланшируют и обжаривают. Добавляют лук, соль, чеснок, все перемешивают. Из готовой котлетной массы говядину с печенью разделяют изделия свиально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (ингредж). Паннируют в сухарях и выкладывают на противень смазанный растительным маслом, при температуре 230-250°C.

Котлеты, биточки и ингредж можно приготовить с добавлением растительного лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

Подача при температуре 65°C.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, и печени запанированного в сухарях.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержания токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 90г.

Белки, г	9	В1, мг	80,11	Са, мг	1,44
Жиры, г	19,8	С, мг	0,45	Мg, мг	5,3
Углеводы, г	26,07	А, мг	562,68	Р, мг	35,9
Энергетическая ценность, ккал	226,2	Е, мг	11	Fe, мг	19,8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100г.

Белки, г	10	В1, мг	88,74	Са, мг	1,6
Жиры, г	22,11	С, мг	0,5	Мg, мг	5,87
Углеводы, г	27,8	А, мг	623,32	Р, мг	40,9
Энергетическая ценность, ккал	251,1	Е, мг	12	Fe, мг	22

Технолог:

С.А.Держак



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 148

Наименование изделия: **ОВОЩИ СВЕЖИЕ (ПОРЦИЯМИ) ОГУРЕЦ**

Номер рецептуры: **148**

Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	60гр		100гр.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60,62	60	101,03	100
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,12	0,12	0,2	0,2

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 60гр.*

Белки, г	0,50	В1, мг	0,00	Са, мг	13,60
Жиры, г	0,00	С, мг	6,00	Mg, мг	6,40
Углеводы, г	1,50	А, мг	0,10	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	8,40	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,40

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 100гр.*

Белки, г	0,80	В1, мг	0,00	Са, мг	23,10
Жиры, г	0,00	С, мг	10,00	Mg, мг	14,00
Углеводы, г	2,50	А, мг	0,10	Р, мг	42,10
Энергетическая ценность, ккал	14,00	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,60

### Технология приготовления:

Огурцы и помидоры перебирают, промывают не большими партиями в подсоленной воде (соль йодированная) или подкисленной. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти и нарезают непосредственно перед подачей. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента нарезки.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция огурцов, перца и капусты - упругая, хрустящая, у томатов - мягкая, сочная.

Цвет, вкус и запах, свойственные виду овоща.

Без посторонних привкусов.

Технолог:

С.А.Деркач



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК**

Номер рецептуры: **98**

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.**  
**Составили: профессор Первалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	200гр.		250гр	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	68,27	51,2	85,33	64
с 01.09 по 31.12	64	51,2	80	64
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,87	8	13,33	10
с 01.09 по 31.12	10	8	12,5	10
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	9,07	13,5	11,34
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	53,09	34,51	66,37	43,14
с 01.03 по 31.07	57,52	34,51	71,9	43,14
с 01.08 по 31.08	43,14	34,51	53,93	43,14
с 01.09 по 31.10	48,01	34,51	57,52	43,14
с 01.11 по 31.12	49,3	34,51	61,63	43,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,5%	4	4	5	5
САХАР ПЕСОК	2	2	2,5	2,5
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,5	2,6	3,25	3,25
СМЕТАНА 18% ЖИРНОСТИ	2	2	2,5	2,5

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 200гр.**

Белки, г	1,90	В1, мг	0,05	Са, мг	29,55
Жиры, г	3,90	С, мг	0,35	Mg, мг	22,71
Углеводы, г	8,30	А, мг	0,00	Р, мг	49,25
Энергетическая ценность, ккал	75,00	Е, мг	1,92	Fe, мг	1,17

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию: 250гр.**

Белки, г	2,40	В1, мг	0,05	Са, мг	36,94
Жиры, г	4,80	С, мг	7,94	Mg, мг	28,39
Углеводы, г	10,40	А, мг	0,00	Р, мг	61,56
Энергетическая ценность, ккал	93,70	Е, мг	2,40	Fe, мг	1,46

**Технология приготовления:**

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности, добавляют свеклу и слегка пассерованные или припущенные овощи и доводят до готовности. готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленную зелень, доводят до кипения.  
 При отпуске горячие борщи и супы должны иметь температуру 75-80 °С

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, морковь, лук, картофель - дольками.  
 Консистенция: овощей мягкая.  
 Цвет: ярко-красный, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.  
 Вкус: свекла, картофель в сочетании с входящими в состав свекольника овощами, умеренно соленый.  
 Запах: свойственный овощам. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Технолог:

*С.А. Деркач* - С.А. Деркач

УТВЕРЖАЮ

Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания СК"  
Челыга В.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 313

Наименование изделия: **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ**

Номер рецептуры: **313**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровяк Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришнина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	171,94	111,76	17,19	11,18
с 01.03 по 31.07	186,27	111,76	18,63	11,18
с 01.08 по 31.08	139,7	111,76	13,97	11,18
с 01.09 по 31.10	149,01	111,76	14,9	11,18
с 01.11 по 31.12	159,66	111,76	15,97	11,18
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	149,6	74,8	14,96	7,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,84	2,84	0,28	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,6%	0,88	0,88	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,76	1,76	0,18	0,18
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,41	1,41	0,14	0,14
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №418		36,2		3,62
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,7	38,7	3,87	3,87
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ 72,6%	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
<b>Выход: 220</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	18,43	А, мг	25,61	Р, мг	228,75
Белки, г	15,36	С, мг	6,53	Са, мг	44,16
Энергетическая ценность, ккал	182,51	В1, мг	0,17	Fe, мг	1,42
Жиры, г	3,80	Е, мг	1,23	Mg, мг	46,81

**Технология приготовления:**

Сырую рыбу, разделанную на филе с кожей без реберных костей, стравливают, разбивают от костей, пропускают на мясорубке, посыплют солью, кладут на смазанную маслом сливочным маслом сковороду или противень. Сверху вокруг кусок выкладывают ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже 90° С. 1,6

**Соус белый основной №418**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до 110-120°С до слегка коричневого цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого варят 25-30 мин.

В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирают при этом размягчившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления проварочных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой.

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

Температура подачи: на маню 76°С.

**Правила оформления, подачи блюда:**

Пол отпуска рыбу, запеченную на противне, аккуратно перекладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Рыбу, запеченную в порционных сковородках, подают к столу в них же, на подставочных тарелках. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо дополнить лимонной кислотой и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включая их дополнительно в рецептуру и выход. Оптимальная температура подачи 55° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотист-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в белом соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

Заведующий производством:



УТВЕРЖАЮ

Генеральный директор  
АО «ВзрослОд»

ООО «Комбинат питания КР

Чепига В.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 313

Наименование изделия: РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ

Номер рецептуры: 313

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коробка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гошина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	187,57	121,92	18,76	12,19
с 01.03 по 31.07	203,2	121,92	20,32	12,19
с 01.08 по 31.08	192,4	121,92	19,24	12,19
с 01.09 по 31.10	162,58	121,92	16,26	12,19
с 01.11 по 31.12	174,17	121,92	17,42	12,19
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	163,2	81,6	16,32	8,16
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,88	2,88	0,29	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	0,96	0,96	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,92	1,92	0,19	0,19
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,54	1,54	0,15	0,15
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №41В		38,4		3,84
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	42,2	42,2	4,22	4,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5%	1,9	1,9	0,19	0,19
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,9	1,9	0,19	0,19
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 240				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Углеводы, г	17,86	А, мг	27,84	Р, мг	248,64
Белки, г	18,70	С, мг	7,10	Са, мг	48,00
Энергетическая ценность, ккал	176,64	В1, мг	0,19	Fe, мг	1,54
Жиры, г	4,13	Е, мг	1,34	Mg, мг	50,88

**Технология приготовления:**

Сырую рыбу, разделанную на филе с кожей без реберных костей, отваривают, разбирают от костей, пропускают на мясорубке, посыпав солью, следуют из смазанную маслом смазанным омаоруду или прогильев. Сверху выкрут кусок выключет укладывают помидки вареного картофеля, заливают соусом белым, добавляют сухарики или тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия на уровне 80° С.1,0.

**Соус белый основной №41В**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до 110-120°С до слегка еранового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70 °С, растапливают на сливочном масле, вливают четвертую часть воды или бульона и вымешивают до образования однородной массы; затем постепенно вводят оставшуюся жидкость. Вымешивают, доводят до кипения. После этого варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Готовый соус используют для приготовления различных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой. Соус белый основной подходит к блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы, а также используют для приготовления других соусов. Температура подачи: не менее 75°С.

**Правила оформления, подачи блюда:**

Поз ступают рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекадывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и соусом. Рыбу, запеченную в пароварке: переворачивают, подают к столу в них же, на подставочных тарелках. Для максимальной витаминизации целесообразно блюдо дополнить ломтиком лимона и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включая их дополнительно в рецептуру и выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

- Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;
- цвет — золотисто-коричневый;
- вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в белом соусе;
- консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму.

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: **2**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	31,25	25	3,13	2,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,33	11,5	1,53	1,15
с 01.09 по 31.12	14,38	11,5	1,44	1,15
ЯБЛОКИ	11,93	10,5	1,19	1,05
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,13	0,13	0,01	0,01
Выход: 60				

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

Белки, г	0,72	В1, мг	0,02	Са, мг	20,32
Жиры, г	3,05	С, мг	7,77	Mg, мг	10,76
Углеводы, г	3,29	А, мг	0,00	P, мг	17,93
Энергетическая ценность, ккал	43,63	Е, мг	1,43	Fe, мг	0,56

### Технология приготовления:

Капусту белокочанную мелко шинкуют. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, сырую морковь - ошпаривают и натирают или режут тонкой соломкой. Нарезанные плоды и овощи соединяют, поливают соком лимона и растительным маслом.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность блестит от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.

Консистенция: капуста, морковь - упругая, сочная, яблок - сочная, хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с лимонным соком и растительным маслом.

Запах: свежий капусты белокочанной, яблок, моркови, в сочетании с растительным маслом.

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь - 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	52,08	41,67	5,21	4,17
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,56	19,17	2,56	1,92
с 01.09 по 31.12	23,96	19,17	2,4	1,92
ЯБЛОКИ	19,88	17,5	1,99	1,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,17	4,17	0,42	0,42
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	4,17	4,17	0,42	0,42
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,21	0,21	0,02	0,02
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,20	В1, мг	0,03	Ca, мг	33,86
Жиры, г	5,08	С, мг	12,95	Mg, мг	17,93
Углеводы, г	5,48	А, мг	0,00	P, мг	29,88
Энергетическая ценность, ккал	72,71	Е, мг	2,39	Fe, мг	0,83

### Технология приготовления:

Капусту белокочанную мелко шинкуют. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, сырую морковь - ошпаривают и натирают или режут тонкой соломкой. Нарезанные плоды и овощи соединяют, поливают соком лимона и растительным маслом.

Температура подачи +14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: салат уложен горкой, поверхность блестящая от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.

Консистенция: капуста, морковь упругая, сочная, яблоки - сочные, хрустящие.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с лимонным соком и растительным маслом.

Запах: свежий капусты белокочанной, яблок, моркови, в сочетании с растительным маслом.

Заведующий производством:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

наименование изделия: САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

номер рецептуры: 45

наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2017.-544с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	85,74	52,59	8,57	5,26
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	8,33	6,67	0,83	0,67
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,47	6,47	0,65	0,65
САХАР ПЕСОК	3,33	3,33	0,33	0,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,33	3,33	0,33	0,33
Выход: 60				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	29,80
Жиры, г	3,40	С, мг	11,50	Mg, мг	8,90
Углеводы, г	5,90	А, мг	0,00	P, мг	16,50
Энергетическая ценность, ккал	58,80	Е, мг	1,50	Fe, мг	0,60

**Технология приготовления:**

Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью (одной массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.  
 Температура подачи 14°С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

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

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

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт, 2017.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	109,57	87,65	10,96	8,77
ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ	13,88	11,12	1,39	1,11
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,33	0,33	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,78	10,78	1,08	1,08
САХАР ПЕСОК	5,55	5,55	0,56	0,56
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,55	5,55	0,56	0,56
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	1,70	В1, мг	0,00	Ca, мг	49,60
Жиры, г	5,60	С, мг	19,10	Mg, мг	14,70
Углеводы, г	9,90	А, мг	0,00	P, мг	27,50
Энергетическая ценность, ккал	96,00	Е, мг	2,50	Fe, мг	0,90

### Технология приготовления:

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

Температура подачи 14°С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

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

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

Заведующий производством:



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17 БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", вырабатываемые в заводских условиях. На основании проработки блюда.

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ ПО-КУБАНСКИ", 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 и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЯДИНА БЛ	58,72	50,4	5,97	5,04
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	44,51	41,4	4,45	4,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,94	15 шт.	0,59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6,3	6,3	0,63	0,63
ЧЕСНОК	2,12	1,8	0,21	0,18
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,18	0,18	0,02	0,02
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
<b>Выход: 90</b>				

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника <https://m.ok.ru/vkusnyamka/forum/63989422716333/>, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мясо говядины и печень пропускают через мясорубку. Лук пемчатый бланшируют и обжаривают. Добавляют яйца, соль, чеснок, все перемешивают. Из готовой котлетной массы говядина с печенью разделяют изделия с овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели). Панируют в сухарях и выкладывают на противень смазанный растительным маслом, при температуре 230-235°C.

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменится, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

Туда.т при температуре 65°C.

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

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

#### 6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, и печени запанированного в сухарях.

#### 6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2.

Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

### 7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

*Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	9	B1, мг	80,1	Ca, мг	1,44
Жиры, г	6,48	C, мг	0,45	Mg, мг	5,31
Углеводы, г	4,95	A, мг	582,5	P, мг	36,9
Энергетическая ценность, ккал	152,28	E, мг	10,5	Fe, мг	19,8

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **65**

Наименование сборника рецептур: 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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	16	16	1,6	1,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	17,6	16	1,76	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,8
<b>Выход: 40</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,73	В1, мг	0,01	Са, мг	171,94
Жиры, г	10,35	С, мг	0,16	Mg, мг	11,15
Углеводы, г	7,97	А, мг	66,88	P, мг	113,04
Энергетическая ценность, ккал	148,08	Е, мг	0,32	Fe, мг	0,31

**Технология приготовления:**

Ломтики хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху сыр.

Консистенция: мягкая

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: масла сливочного, сыра в сочетании с хлебом.

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **333**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
		0		0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38,3	30,6	3,83	3,06
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	68,4	51,3	6,84	5,13
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,3	3,6	0,43	0,36
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
КРУПА РИСОВАЯ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05

**Выход: 90**

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

Белки, г	9,45	В1, мг	0,04	Са, мг	21,60
Жиры, г	11,34	С, мг	3,06	Mg, мг	18,00
Углеводы, г	3,15	А, мг	17,10	Р, мг	108,00
Энергетическая ценность, ккал	153,00	Е, мг	0,27	Fe, мг	1,44

### Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают, добавляют нашинкованную мелко капусту белокочанную и формируют, на порции, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают ленивые голубцы с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере необходимости - лаврового листа 0,02 г. Норма гарнира - от 50 до 150-180 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ленивых голубцов - овальная заостренным концом,

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса и капусты.

Заведующий производством:





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 462

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **462**

Наименование сборника рецептур:

**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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	94,5	94,5	9,45	9,45
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
КАКАО-ПОРОШОК	2,2	2,2	0,22	0,22
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	2,97	В1, мг	0,27	Ca, мг	100,17
Жиры, г	2,61	С, мг	0,83	Mg, мг	20,07
Углеводы, г	12,42	А, мг	17,10	P, мг	61,99
Энергетическая ценность, ккал	84,60	Е, мг	0,01	Fe, мг	0,59

### Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

Заведующий производством:

УТВЕРЖАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Чепига В.И.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 235

Наименование изделия: **КАША ПШЁННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **235**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	97,8	97,8	9,78	9,78
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,3	66,3	6,63	6,63
ПШЕНО	39,4	39	3,94	3,9
САХАР ПЕСОК	4,9	4,9	0,49	0,49
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
<b>Выход: 200</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	7,46	В1, мг	0,19	Ca, мг	131,80
Жиры, г	7,44	С, мг	1,30	Mg, мг	46,80
Углеводы, г	35,72	А, мг	39,00	P, мг	182,80
Энергетическая ценность, ккал	239,60	Е, мг	0,16	Fe, мг	1,20

**Технология приготовления:**

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшеничную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию).

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование изделия: **КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **211**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96,4	96,4	9,64	9,64
КРУПА РИСОВАЯ	45,7	45,7	4,57	4,57
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,4	2,9	0,34	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,6	0,38	0,36
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	3,41	В1, мг	0,04	Са, мг	13,49
Жиры, г	3,05	С, мг	0,40	Mg, мг	28,40
Углеводы, г	33,73	А, мг	13,49	Р, мг	78,10
Энергетическая ценность, ккал	176,08	Е, мг	0,28	Fe, мг	0,18

### Технология приготовления:

Кашу варят до загустения. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей. При отпуске кашу поливают прожаренным сливочным маслом.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: каша рассыпчатая, мелкошинкованные овощи равномерно распределены  
 Консистенция: рассыпчатая  
 Цвет: светло-оранжевый от моркови  
 Вкус: продуктов, входящих в блюдо  
 Запах: продуктов, входящих в блюдо

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 470

Наименование изделия: **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (КЕФИР 2,5%)**

Номер рецептуры: **470**

Наименование сборника рецептур: **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. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Корюка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	150	18	18
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	5,22	В1, мг	0,07	Са, мг	216,72
Жиры, г	4,50	С, мг	1,28	Mg, мг	25,29
Углеводы, г	7,20	А, мг	0,04	Р, мг	182,54
Энергетическая ценность, ккал	90,90	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,19

### Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.  
Температура подачи 15°C.  
Срок реализации: не более одного часа с момента разлива.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.  
Консистенция: жидкая, сметанообразная.  
Цвет: от белого до светло-кремового.  
Вкус: молочно-кислый.  
Запах: кисломолочных продуктов.

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 580

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ (ВАФЛИ)**

Номер рецептуры: **580**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 15</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,59	В1, мг	0,01	Са, мг	1,20
Жиры, г	4,59	С, мг	0,00	Mg, мг	0,90
Углеводы, г	9,38	А, мг	0,90	Р, мг	6,30
Энергетическая ценность, ккал	81,15	Е, мг	0,71	Fe, мг	0,09

**Технология приготовления:**

Промышленного производства.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Вафли- сухие, хрустящие, лёгкие, мелко пористые, не допускаются вафли с салыстыми, прогорклыми, затхлыми вкусами и запахами, влажными на ощупь, поломанными.

Заведующий производством:



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 582

Наименование изделия: **КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (ПЕЧЕНЬЕ)**

Номер рецептуры: **582**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	1,50	В1, мг	0,02	Са, мг	5,80
Жиры, г	1,96	С, мг	0,00	Мg, мг	4,00
Углеводы, г	14,88	А, мг	2,00	Р, мг	18,00
Энергетическая ценность, ккал	83,00	Е, мг	0,94	Fe, мг	0,42

**Технология приготовления:**

ПП

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 307

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **307**

Наименование сборника рецептур: 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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	157,2	78,6	15,72	7,86
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	29,8	29,8	2,98	2,98
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	14,13	В1, мг	0,07	Са, мг	42,40
Жиры, г	1,72	С, мг	0,00	Мg, мг	28,27
Углеводы, г	10,99	А, мг	20,41	Р, мг	193,13
Энергетическая ценность, ккал	116,19	Е, мг	1,57	Fe, мг	0,66

### Технология приготовления:

Филе рыбы измельчают вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, вареной морковью, припущенным луком репчатым, добавляют, соль, яйцо хорошо перемешивают и формируют котлеты. Изделия кладут в сотейник, смазанный сливочным маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 минут.

Гарнир - картофельное пюре, каша вязкая, капуста тушеная.

Норма на порцию: гарнира – 150 -180г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.

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

Температура подачи 65°

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, однородная

Цвет: белый с сероватым оттенком, на разрезе - светло-серый

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Челига В.И.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 341

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ ПЕРМСКИЕ**

Номер рецептуры: **341**

Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составители: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. ПЕРМЬ 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	88,8	66,6	8,88	6,66
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	11,7	11,7	1,17	1,17
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10,8	10,8	1,08	1,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,22 шт.	9	22 шт.	0,9
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,8	0,8	0,68
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,8	1,6	0,18	0,16
ЧЕСНОК	1,1	0,9	0,11	0,09
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
<b>Выход: 90</b>				

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

Белки, г	14,40	В1, мг	0,13	Са, мг	45,00
Жиры, г	13,95	С, мг	0,00	Мg, мг	20,70
Углеводы, г	10,60	А, мг	42,30	Р, мг	153,00
Энергетическая ценность, ккал	227,70	Е, мг	1,28	Fe, мг	2,48

### Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом, предварительно замоченным в молоке. Массу перемешивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты). Изделия панируют в сухарях выкладывают на противень и обжаривают с двух сторон на растительном масле до легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-260 градусов 5-7 минут. Готовность определяется по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий.

Котлеты, можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

При отпуске изделий массой 50 г их гарнируют и поливают сливочным маслом - 5 г или соусом сметанным, или сметанным с томатом.

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

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая, с заостренным концом, обжарена соуса и украшена гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Заведующий производством:





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 465

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **465**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96	96	9,9	9,9
МОЛОКО ПАСТЕР, 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,2	2,2	0,22	0,22
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	2,52	В1, мг	0,03	Са, мг	97,37
Жиры, г	2,25	С, мг	0,63	Mg, мг	11,33
Углеводы, г	12,23	А, мг	17,08	Р, мг	68,78
Энергетическая ценность, ккал	79,12	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,11

### Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Заведующий производством:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **256**

Наименование сборника рецептур: **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, психоневрологических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		81		8,1
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	17,9	17,9	1,79	1,79
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	107,1	107,1	10,71	10,71
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>Выход: 150</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	5,55	В1, мг	0,06	Са, мг	12,00
Жиры, г	4,95	С, мг	0,00	Mg, мг	7,50
Углеводы, г	28,55	А, мг	31,50	P, мг	45,00
Энергетическая ценность, ккал	184,50	Е, мг	0,75	Fe, мг	1,05

**Технология приготовления:**

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

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не слипались и не образовывали комки. Остаточной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления заправочных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Макаронные изделия отварные**

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

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не слипались и не образовывали комки. Остаточной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления заправочных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Температура подачи 65°C.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
ООО "Комбинат питания КК"  
Черныга В.И.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,29 шт.	22,3	229 шт.	2,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	55,4	55,4	5,54	5,54
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	11,5	11,5	1,15	1,15
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	12,94	В1, мг	0,07	Ca, мг	115,50
Жиры, г	19,64	C, мг	0,48	Mg, мг	18,48
Углеводы, г	3,23	A, мг	286,44	P, мг	224,07
Энергетическая ценность, ккал	242,56	E, мг	1,16	Fe, мг	2,43

### Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланку добавляют молоко (воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Заведующий производством:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

ООО "Комбинат питания КК"

Чистяк В.И.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 285

Наименование изделия: **ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ**Номер рецептуры: **285**

Наименование сборника рецептур:

**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, лечебно- профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАССА П/Ф:		177		17,7
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10	25 шт.	1
САХАР ПЕСОК	7,5	7,5	0,75	0,75
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	1,5	1,5	1,5	1,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
<b>Выход: 150</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	22,58	В1, мг	0,12	Са, мг	218,45
Жиры, г	7,95	С, мг	0,30	Мg, мг	35,21
Углеводы, г	30,90	А, мг	66,83	Р, мг	313,22
Энергетическая ценность, ккал	285,00	Е, мг	0,90	Fe, мг	1,72

**Технология приготовления:**

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, рафинированное сливочное масло, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед таркой, добавляют подготовленный изюм.

Полученную массу выкладывают в смазанный маслом сливочным маслом противень (или форму) и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 250-280 градусов. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из формы. Пудинг выложенный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;

- цвет корочки и в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, пышная, пышная.

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.А., доцент Королева Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	136,62	121,5	13,66	12,15
с 01.03 по 31.07	202,5	121,5	20,25	12,15
с 01.08 по 31.08	151,88	121,5	15,19	12,15
с 01.09 по 31.10	162	121,5	16,2	12,15
с 01.11 по 31.12	173,57	121,5	17,36	12,15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,6% ЖИРНОСТИ	22,5	22,5	2,25	2,25
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,3	0,68	0,63
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
<b>Выход: 150</b>				

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

Белки, г	4,05	В1, мг	0,12	Ca, мг	37,60
Жиры, г	6,00	С, мг	4,05	Mg, мг	24,00
Углеводы, г	8,70	А, мг	30,00	P, мг	73,60
Энергетическая ценность, ккал	105,00	Е, мг	0,15	Fe, мг	0,33

### Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей), соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подолживают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют 3-4 порции горячей кипяченой воды и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слепки пассерованный или припущенный лук или сваренные крутую рубленые яйца (1/6 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Вместо второго масла (5 г) в рецептуре можно использовать ржаный лук (20 г) и растительное масло (5 г) для пассерования.

#### Примечание:

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

Температура подачи 85°C

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно оформленная, поджаренная с мясным укропом, помидором, или с пассерованным луком, или с яйцом.

Консистенция: густая, пыльная, однородная.

Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.

Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареного яйца.

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 376

Наименование изделия: **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **376**

Наименование сборника рецептур:

**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, лечебно- профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. пермь 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
<b>МАССА ПФ:</b>		242		24,2
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	138,5	97	13,85	9,7
<b>КАРТОФЕЛЬ</b>				
с 01.01 по 28.02	143,08	93	14,31	9,3
с 01.03 по 31.07	155	93	15,5	9,3
с 01.08 по 31.08	118,25	90	11,83	9,0
с 01.09 по 31.10	124	90	12,4	9,0
с 01.11 по 31.12	132,66	93	13,26	9,3
<b>МОРКОВЬ</b>				
с 01.01 по 31.08	22,97	17	2,29	1,7
с 01.09 по 31.12	21,25	17	2,12	1,7
<b>ЛУК РЕПЧАТЫЙ</b>	11,9	10	1,19	1
<b>ТОМАТНОЕ ПЮРЕ</b>	5	5	0,5	0,5
<b>МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ</b>	2	2	0,2	0,2
<b>МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ</b>	1,5	1,5	0,15	0,15
<b>СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ</b>	0,7	0,7	0,07	0,07
<b>Выход: 200</b>				

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

Белки, г	21,02	В1, мг	0,16	Са, мг	35,04
Жиры, г	19,02	С, мг	8,31	Мg, мг	47,05
Углеводы, г	15,92	А, мг	68,07	Р, мг	229,23
Энергетическая ценность, ккал	319,32	Е, мг	0,72	Fe, мг	2,00

### Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или кролика, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем суп, которым заливают тушенные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.  
Температура подачи 65°C.  
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, свобод сохранили форму нарезать.  
Консистенция: сочная, мягкая.  
Цвет: оранжевый.  
Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы или кролика с приятным томата и овощей.  
Запах: свойственный мясу птицы или кролика, томата и овощей.

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 299

Наименование изделия: **РЫБА ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **299**

Наименование сборника рецептур: **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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	152,4	76,3	15,24	7,63
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	27,87	20,9	2,79	2,09
с 01.09 по 31.12	26,13	20,9	2,61	2,09
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,7	19,7	1,97	1,97
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,9	12,5	1,49	1,25
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	5,1	5,1	0,51	0,51
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
<b>Выход: 110</b>				

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

Белки, г	10,65	Б1, мг	0,05	Ca, мг	23,51
Жиры, г	1,79	С, мг	1,56	Mg, мг	24,17
Углеводы, г	5,22	A, мг	7,80	P, мг	123,61
Энергетическая ценность, ккал	80,30	E, мг	1,79	Fe, мг	3,62

### 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 растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

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

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Также в рецептуре указан раствор лимонной кислоты (3вз %), массой 2,5 г

Температура подачи: не менее 65°C.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мясная, достигается легкое расслаивание мяса у трески, морского окуня.

Цвет: рыбы на разрезе белый или светло-серый, соус оранжево-красный, овощей натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Заведующий производством:



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433

Наименование изделия: **СМЕТАНА**

Номер рецептуры: **433**

Наименование сборника рецептур:

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
<b>Выход: 20</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,40	B1, мг	0,01	Ca, мг	10,00
Жиры, г	3,02	C, мг	0,04	Mg, мг	1,65
Углеводы, г	0,85	A, мг	19,10	P, мг	10,43
Энергетическая ценность, ккал	31,66	E, мг	0,08	Fe, мг	0,02

**Технология приготовления:**

ПП.

Температура подачи 15°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента подачи.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Полужидкая, однородная масса белого цвета, запах и вкус свежей сметаны. Не подвергается сметане из-за высокой кислотности. Используют после термической обработки для заправки, приготовления соусов, блюд.

Заведующий производством:





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75

Наименование изделия: **СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **75**

Наименование сборника рецептур: 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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10	1,03	1
<b>Выход: 10</b>				

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

Белки, г	2,32	В1, мг	0,00	Са, мг	80,13
Жиры, г	2,95	С, мг	0,07	Мг, мг	3,60
Углеводы, г	0,00	А, мг	289,00	Р, мг	50,00
Энергетическая ценность, ккал	35,20	Е, мг	0,35	Fe, мг	0,10

### Технология приготовления:

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

Заведующий производством:



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112

Наименование изделия: **ФРУКТЫ (ЯБЛОКИ)**

Номер рецептуры: **112**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур и блюд Перевалов А.Я., Коровка Л.С., Талешкина Н.В. 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,84	100	11,38	10
<b>Выход: 100</b>				

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Са, мг	10,00
Жиры, г	0,40	С, мг	10,00	Мг, мг	9,00
Углеводы, г	9,80	А, мг	0,00	Р, мг	11,00
Энергетическая ценность, ккал	47,00	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,20

**Технология приготовления:**

Перед подачей фрукты моют под проточной водой. Подвиг на тарелке.

Заведующий производством:



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 460

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **460**

Наименование сборника рецептур: **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. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Корытко Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2013г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		45		4,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,55
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,6	48,3	4,86	4,86
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	45	45	4,5	4,5
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
<b>Выход: 180</b>				

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

Белки, г	1,44	В1, мг	0,02	Сд, мг	50,12
Жиры, г	1,17	С, мг	0,27	Мг, мг	9,26
Углеводы, г	10,35	А, мг	8,55	Р, мг	41,31
Энергетическая ценность, ккал	57,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,78

### Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячая кипяченое молоко или сливки.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

#### Чай-заварка

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

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

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Заведующий производством:



## Технологические карты №448

Наименование изделия: СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Бульон ( рыбный)	44	44	88	88
Масло сливочное (72,5%)	2	2	4	4
мука пшеничная	2	2	4	4
Лук репчатый	1,92	1,6	3,84	3,2
зелень	1,6	1,2	3,2	2,4
<b>Выход:</b>		<b>40</b>		<b>80</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
25,92	0,24	0,04	2,35	0,004	0,29	0,01	0,05	2,2	6,4	1,36	0,05
51,84	0,48	0,08	4,7	0,008	0,58	0,02	0,01	4,2	12,8	2,72	0,1

**Технология приготовления:** В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Пассерованная мука должна иметь слегка желтоватый цвет. В пассерованную муку охлажденную до 60-70\*С заливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон, затем добавляют зелень, лук и варят 25-30 минут. добавляют соль йодированную по вкусу. Используют как самостоятельное блюдо ,а так же в блюдах.

**Требования к качеству:** Консистенция -густой сметаны, цвет- белый , вкус- нежный, насыщенный, запах- приятный.

Температура подачи;65\*С.

Срок реализации; не более трех часов с момента приготовления.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 354

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С СЕРДЦЕМ ГОВЯЖЬИМ**

Номер рецептур: **354**

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, лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Талешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В., Пермь, 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 29.02	225,97	146,88	22,6	14,69
с 01.03 по 31.07	244,8	146,88	24,48	14,69
с 01.08 по 31.08	183,6	146,88	18,36	14,69
с 01.09 по 31.10	195,84	146,88	19,58	14,69
с 01.11 по 31.12	209,83	146,88	20,98	14,69
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	54,55	49,64	5,46	4,96
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,13	6,98	0,71	0,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,4	3,4	0,34	0,34
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,72	2,72	0,27	0,27
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,36	1,36	0,14	0,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,36	3 шт.	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,82	0,82	0,08	0,08
<b>Выход: 170</b>				

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

Белки, г	12,50	В1, мг	0,20	Са, мг	28,44
Жиры, г	4,20	С, мг	5,02	Mg, мг	35,26
Углеводы, г	15,40	А, мг	391,21	Р, мг	214,93
Энергетическая ценность, ккал	149,20	Е, мг	0,95	Fe, мг	3,74

### Технология приготовления:

Печень (или сердце) жарят. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Из картофеля готовят картофельное пюре, протирают картофель, делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа). Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают. При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом - 5 г или соусом - 30 г. Соус - сметанный с томатом №331. На 140 г запеченного блюда мяса говядины - 79 г, сердца - 83 г, печени говяжьей - 74 г.

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий - не растрескавшаяся, изделия политы маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, рулетный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

Заведующий производством:



## Технологическая карта №551

### Наименование блюда: Шанежка с яблоками

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришкина А.С, Кашина Е.В.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		100 гр.		100гр.	
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Мука пшеничная	36	36	36	36
2	Сахар	1,48	1,48	1,48	1,48
3	Масло сливочное (72,5%)	1,74	1,74	1,74	1,74
4	дрожжи	1,2	1,2	1,2	1,2
5	яйцо	4	4	4	4
6	Соль йодированная	1	1	1	1
7	Масса теста дрожжевого :	-	53	-	53
8	яблоки	74	74	74	74
	Сахар	20	20	20	20
	Масса фарша:	-	66	-	66
	Яйцо для смазки изделия	2	2	2	2
	Сметана для смазки изделия	1	1	1	1
	Жир для смазки листов	0,3	0,3	0,3	0,3
	<b>Всего:</b>		<b>1/100</b>		<b>1/100</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
368	5,2	14,14	52,4

В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	М <sub>г</sub>	Fe
0,1	4,6	0,06	0,8	38	58	14	2

**Технология приготовления:** Готовое дрожжевое тесто после первой обминки дозируют, формируют шарики массой около 50гр. Раскатывают на лепешки. Укладывают на смазанный жиром лист, на середину каждой лепёшки кладут яблочный фарш, ставят на расстойку (20-30 мин.) Перед выпечкой смазывают яйцом, сметаной и выпекают при температуре 220гр. 25-30 мин.

Для фарша: Очищенные от сердцевины яблоки, нарезают тонкими ломтиками, пересыпают сахаром и варят на слабом огне или запекают в жарочном шкафу до полуготовности. Спелые мягкие яблоки можно не уваривать.

**Требования к качеству:** Внешний вид: форма круглая, с гладкой поверхностью. Мякиш- хорошо пропечен, пористый. Консистенция фарша соответствует требованиям. Цвет от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладковатый, запах свойственный свежеспециальному изделию из дрожжевого теста. Вкус приятный.

Температура подачи: 60-65°C. Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.



## Технологические карты № 572

### Наименование блюда: Слойка с повидлом

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	
1 Мука пшеничная		33,6	33,6	
В т.ч. на подпыл		1,6	1,6	
на прокатку		2	2	
2 Сахар-песок		6,3	6,3	
3 Масло сливочное		6,4	6,4	
4 яйцо		3	3	
5 Соль йодированная		0,4	0,4	
6 дрожжи прессованные		1,1	1,1	
7 вода		12	12	
8 Повидло для начинки		8	8	
9 Яйцо ля смазки		6	6	
Масса теста:		-	62	
Масса п/ф:			70	
Масло растительное		0,2	0,2	
Выход готового блюда:			60	

### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	4,7	6,3	36,1	220

B <sub>1</sub>	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,05	0	0,05	0,7	10	38	7	0,6

**Технология приготовления:** готовят двумя способами- опарным и безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным- для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

## Дрожжевое тесто (безопарный способ)

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40<sup>0</sup>С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40<sup>0</sup>С. Когда тесто увеличится в объёме 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают один раз.

## Дрожжевое тесто (опарным способом)

В дежу тестомесительной машины вливают подогретую до температуры 35-40<sup>0</sup>С. воду, добавляют разведённые в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40<sup>0</sup>С. На 2,5-3 ч. для брожения. Когда тесто увеличится в объёме в 2-2,5 раза, и начнет опадать, к ней добавить остальную жидкость с растворённой солью, сахаром и яйцами, перемешать, всыпать оставшуюся муку и снова перемешать тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин или сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч. для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

После брожения тесто охлаждают до температуры 20-22<sup>0</sup>градуса. Масло или маргарин должны иметь ту же температуру. Тесто раскатывают в пласт толщиной 10-15 мм. Покрывают размятым маслом или маргарином. Пласт складывают втрое так, чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Посыпают мукой и опять раскатывают до толщины 10мм. И складывают в четверо. Если осталось масло, повторить операцию. Слоение и разделку производят при температуре 20-22 градуса. От пласта по всей длине отрезают полосу шириной 10-12 мм. По всей длине полосы, посередине, из кондитерского мешка отсаживают повидло по 10 гр. На порцию. Один край полосы смазывают яйцом и заворачивают в жгут, который разрезают на отдельные булочки. Укладывают на лист, смазанный жиром и выпекают при температуре 210-250<sup>0</sup>градусов, 10-12 мин.

**Требования к качеству:** Изделия прямоугольной формы, пышные. Слоистость хорошо выражена. цвет: светло-коричневый, поверхность блестящая.

**Температура подачи:** 60- 65<sup>0</sup>С.

**Срок реализации:** не более трёх часов с момента приготовления.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_





## Технологическая карта № 412/539

Наименование блюда: Котлета (куриная), запечённая в тесте.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)
Курица 1 кат. (мясо котлетное)	103,57	37,14			103,57	37,14
Хлеб пшеничный	9,3	9,3			9,3	9,3
Молоко (2,5%)	12,8	12,8			12,8	12,8
Масса п/ф:		57,14				57,14
<b>Выход:</b>		50				50

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
94,28	7,5	5,35	4,64	0,05	0,43	0,02	0,21	18,57	47	9,28	0,57

**Технология приготовления:** Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, в течении 5- 7 минут.

**Требования к качеству:** Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато – красный оттенок.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

## Технологическая карта №539

Наименование блюда: Тесто для котлеты

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	7-11 л.		С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)		Брутто (г.)	Нетто (г.)
Мука пшеничная	32,05	32,05		32,05	32,05
сахар	1,7	1,7		1,7	1,7
Масло сливочное 72,5%	1,45	1,45		1,45	1,45
яйцо	1,7	1,7		1,7	1,7
Соль йодированная	0,5	0,5		0,5	0,5
Дрожжи (пресованные)	0,95	0,95		0,95	0,95
вода	12,9	12,9		12,9	12,9
		50			50

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
127,55	3,68	1,81	24,27	0,05	0	0,013	0,5	6,95	31,1	5,35	0,43

### Технология приготовления:

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40<sup>0</sup>С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40<sup>0</sup>С. Когда тесто увеличится в объёмов 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают один раз.

### **Технологическая карта № 412/539**

Наименование блюда: Котлета куриная, запечённая в тесте.

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
221,8	11,18	7,16	28,91	0,1	0,43	0,03	0,75	25,5	78,1	14,63	1

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



## Технологическая карта № 381/539

Наименование блюда: Котлета (говяжья), запечённая в тесте.

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я., Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)
говядина (мясо котлетное)	58	43			58	43
Хлеб пшеничный	9,5	9,5			9,5	9,5
сухари	5	5,5			5	5,5
Молоко (2,5%)	11,5	11,5			11,5	11,5
Масло сливочное (72,5%)	3,5	3,5			3,5	3,5
Масса п/ф:		62,5				62,5
<b>Выход:</b>		50				50

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	B <sub>1</sub>	C	A	E	Ca	P	Mg	F
143	8,9	8,75	7,15	0,045	0	0,02	0,25	18	92,5	13	1,4

**Технология приготовления:** Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, в течении 5-7 минут.

**Требования к качеству:** Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато – красный оттенок.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

## Технологическая карта №539

Наименование блюда: Тесто для котлеты

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	7-11 л.			С 12и старше	
	Брутто (г.)	Нетто (г.)		Брутто (г.)	Нетто (г.)
Мука пшеничная	32,05	32,05		32,05	32,05
сахар	1,7	1,7		1,7	1,7
Масло сливочное 72,5%	1,45	1,45		1,45	1,45
яйцо	1,7	1,7		1,7	1,7
Соль йодированная	0,5	0,5		0,5	0,5
Дрожжи (пресованные)	0,95	0,95		0,95	0,95
вода	12,9	12,9		12,9	12,9
		50			50

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
127,55	3,68	1,81	24,27	0,05	0	0,013	0,5	6,95	31,1	5,35	0,43

### Технология приготовления:

Предварительно разведённые в воде с температурой не выше 40<sup>0</sup>С. Процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку, и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленное масло или маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретёт однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4ч. Для ферментации в помещении с температурой 35-40<sup>0</sup>С. Когда тесто увеличится в объёмов 1,5 раз, производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для ферментации, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной обминают один раз.

### **Технологическая карта № 381/539**

Наименование блюда: Котлета говяжья, запечённая в тесте.

Калл.	Белки(г)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
270,55	12,58	10,56	31,45	0,09	0	0,03	0,75	24,95	123,6	18,35	1,83

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



## Технологическая карта № 243

Наименование блюда: КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С., Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная	60	60	72	72
Масло сливочное (72,5%)	7,5	7,5	9	9
Вода	108	108	129,6	129,6
Выход:	-	150	-	180

### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7-11	6,49	6,96	38,52	242,7
С 12	7,79	8,35	46,22	291,24

V <sub>1</sub>	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,126	0	0,049	1,095	24,45	159,3	35,25	2,68
0,151	0	0,059	1,31	29,34	191,16	42,3	3,22

**Технология приготовления:** Крупу перебирают, промывают в тёплой воде всыпают в кипящую воду, добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет. Вводят ½ часть сливочного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности. За 5 минут до готовности кашу взрыхляют, добавляют сливочное масло, хорошо перемешивают и ещё уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу.

Температура подачи: 65<sup>0</sup>С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Требования к качеству:

Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



## Технологическая карта №237

Наименование (блюда): **Каша гречневая.**

Наименование сборника рецептов: Сборник нормативов: профессор Перевлов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. 2013г.

№ п/п	Наименование продуктов	7-11 лет. С 12 лет					
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто г.	Нетто г.	Брутто г.	Нетто
1	Гречневая крупа	69	69	82,8	82,8	92	92
2	Вода	11	11	13	13	15	15
3	Масса каши		144		172,8		192
4	Масло сливочное	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
	Вес готового блюда		150		180		200

Химический состав: на 100гр.

Витамины и минералы:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
253	8,5	7,8	37
303,6	10,2	9,4	44,4
337,4	11,4	10,4	49,4

V <sub>1</sub>	C	A	E	Ca	P	M <sub>2</sub>	F <sub>e</sub>
0,2	0	0,04	0,6	14,2	202	135	4,5
0,24	0	0,048	0,7	17	23	162	5,4
0,26	0	0,05	0,8	18,8	25	180	6

### Технология приготовления и оформления блюда:

Подготовленную промытую гречку кладут в подсоленную кипящую воду и варят на слабом огне. Когда зерно набухнет и станет мягким, доводят до готовности на пару или на малом огне, заправляя маслом, перемешивают. Подают кашу на гарнир.

Температура подачи: 65С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству, внешний вид: Зёрна хорошо проварены, хорошо отделяются друг от друга, каша заправлена маслом сливочным, без посторонних привкусов и запаха

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



### Технологическая карта №128

Наименование блюда: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ.**

**(с мясом и сметаной)**

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С., Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

№	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
1	Говядина	15,6	12	19,5	15
2	Свекла	40	32	50	40
3	Капуста свежая	19,2	16	24	20
4	Картофель до 01.09. - 20%	19,2	16	24	20
	с 01.09 - 31.10 -25%	20	16	25	20
	с 01.11 -31.12 -30%	20,8	16	26	20
	с 01.01 – 28,29.02 –35%	21,6	16	27	20
	с 01.03 - 40%	22,4	16	28	20
5	Петрушка (зелень)	2	2	3	3
6	Лук репчатый	9,6	8	12	10
7	Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
8	Масло растительное	4	4	5	5
9	Морковь	12,6	10	12,6	10
10	Бульон или вода	160	160	200	200
11	Сахар	1	1	2	2
	Сметана	10	10	10	10
	<b>Выход:</b>		<b>1/200</b>		<b>1/250</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы
76	1,44	4	8,52
95	1,8	5	10,65

V <sub>1</sub>	C	A	E	Ca	P	M <sub>c</sub>	F <sub>e</sub>
0,06	5,4	0	1,96	34	79,2	27,32	1,36
0,087	6,75	0	2,45	42,5	99	34,2	1,7

## Говядина

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
29,5	2,6	2,11	0	0,006	0	0	0	1,18	24,5	2,9	9,4

## Сметана

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
14,16	0,24	1,32	0,32	0,002	0,016	0,06	0	7,8	5,20	0,78	1,4

## Борщ с капустой и картофелем (с мясом и сметаной)

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
119,66	4,28	7,43	8,82	0,062	5,41	0,06	1,96	42,9	108,9	31	2,76
138,66	4,64	8,43	10,58	0,09	6,7	0,06	2,45	51,48	128	37,9	12,5

**Требования к качеству:** Картофель нарезают брусочками, остальные овощи соломкой, лук – полукольцами. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при t-110 С добавлением бульона.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15мин, кладут пассированные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до варки добавляют соль. Борщ отпускают с припущенной сметаной.

**Температура подачи:** 75<sup>0</sup>С. **Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.

**Требования к качеству, внешний вид:** Овощи аккуратно нашинкованы, вкус и запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_





## Технологическая карта №390

### Наименование блюда: ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перезалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Говядина (котлетное мясо)	69,71	50,3	87,1	62,8
вода	7	7	9	9
Крупа рисовая	7	7	9	9
Лук репчатый 16%	28	23,5	35	29,4
Масло сливочное	5	5	5,8	5,8
Мука пшеничная	5,7	5,7	7,1	7,1
<b>Масса п/ф:</b>		<b>94,8</b>		<b>118</b>
<b>Масса готовых тефтелей:</b>		<b>80</b>		<b>100</b>
Соус молочный	30	30	30	30
<b>Выход:</b>		<b>80/30</b>		<b>100/30</b>

#### Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
243,1	10,45	16,8	12,5	0,05	0,88	0,12	0,55	23,1	118	17,6	1,65
287,3	12,35	19,9	14,8	0,06	1,04	0,14	0,65	27,3	140	20,8	1,95

**Технология приготовления:** Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с мелкой решёткой. В измельчённое мясо добавляем воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков по 2 штуки на порции. Шарiki панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, заливают соусом красным основным и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200°C, 10-15 минут.

**Требования к качеству:** Изделия должны сохранять форму, сочные, соус немного загустевший, в меру соленный. Без посторонних привкусов и запаха.

**Температура подачи:** 65°C. **Срок реализации:** не более одного часов с момента приготовления.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



## Технологическая карта №429

### Наименование блюда: ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Картофель до 01.09. - 20%	151,2	126	181,4	151,2	201,6	168
с 01.09 - 31.10 -25%	157,5	126	189	151,2	247,5	198
с 01.11 -31.12 -30%	163,8	126	196,5	151,2	218,4	168
с 01.01 – 28,29.02 – 35%	170,1	126	204,1	151,2	226,8	168
с 01.03 - 40%	176,4	126	211,7	151,2	235,2	168
Молоко (2,5%)	23,5	22,5	28	27	31	30
Масло сливочное (72,5%)	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
Соль йодированная	1	1	1	1	1	1
<b>Выход:</b>		<b>1/150</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
138	3,15	6,6	16,35	0,13	5,1	0	0,15	39	85,5	28,5	1,05
165,6	3,78	7,92	19,62	0,15	6,1	0	0,18	47	102	34,2	1,2
184	4,2	8,8	21,8	0,16	6,7	0	0,2	52,2	113	38	1,3

**Технология приготовления:** Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы.

**Температура подачи:** 65С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству, внешний вид:** Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непотертого картофеля, запах подгорелого молока.

**Срок реализации:** не более одного часов с момента приготовления.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



## Технологическая карта №317А

### Наименование блюда: ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11лет				12 лет и старше			
	Брутто (г.)	Нетто (г.)			Брутто (г.)	Нетто (г.)		
творог	91,2	90,4	121,5	120,5	129,2	128	136,6	135,6
Крупа манная	8,8	8,8	11,7	11,7	12,5	12,5	13,2	13,2
яйцо	10,4	10,4	13,8	13,8	14,7	14,7	15,6	15,6
сахар	12	12	16	16	17	17	18	18
Масло сливочное (72,5%)	3,2	3,2	4,26	4,26	4,5	4,5	4,8	4,8
ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01	0,011	0,011	0,012	0,012
изюм	12,24	12	16,32	16	17,34	17	18,36	18
Молоко сгущ.	31	30	31	30	31	30	31	30
<b>Выход:</b>		<b>1/120/30</b>		<b>1/160/30</b>		<b>1/170/30</b>		<b>1/180/30</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
289,6	16,72	13,04	26,4	0,09	0,32	0,11	0,64	292	302	34,1	1,4
386	17,38	22,2	35,2	0,09	0,32	0,11	0,64	292	302	34,10	1,40
410	23,6	18,47	37,4	0,09	0,33	0,119	0,67	307	317	35,8	1,47
434,4	25,08	19,56	39,6	0,11	0,36	0,12	0,72	350	340	38	1,5

### Молоко сгущённое

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
<u>98,4</u>	<u>2,16</u>	<u>2,55</u>	<u>16,65</u>	<u>0,018</u>	<u>85,2</u>	<u>0,01</u>	<u>4,44</u>	<u>111</u>	<u>75,9</u>	<u>7,8</u>	<u>0,06</u>

### Пудинг из творога со сгущённым молоком

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
388	18,88	15,59	43,05	0,100	85,5	0,12	5,08	403	377	41,9	1,46
484,4	19,54	24,36	51,85	0,108	85,5	0,128	5,09	404	378	42	1,47
508,4	25,7	21,02	54,05	0,109	85,53	0,129	5,11	418	392	43,6	1,48
532,8	27,2	22,11	56,25	0,128	85,56	0,130	5,16	461	415	45,8	1,56

**Технология приготовления:** В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное масло сливочное, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин при температуре 220-250 °С. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Отпускают с молочным или сладким соусом. **Требования к качеству** Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо. Не допускается посторонние запахи и привкусы. Температура подачи: 65С.

**Срок реализации:** не более 1-2 часов с момента приготовления.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



## Технологическая карта №301

### Наименование блюда: ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Тапешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Яйцо куриное	92,3	92,3	104,6	104,6	110,7	110,7	123	123
Молоко (2,5%)	57,7	57,7	65,3	65,3	69,2	69,2	76,9	76,9
<b>Масса омлетной смеси:</b>	-	150	-	170	-	180	-	200
Масло сливочное (72,5%)	5,76	5,76	6,5	6,5	6,9	6,9	7,7	7,7
<b>Масса готового омлета:</b>	-	145,4	-	134,77	-	174,5	-	193,8
Масло сливочное (72,5%)	5,76	5,76	6,5	6,5	6,9	6,9	7,7	7,7
<b>Выход:</b>		1/150		1/170		1/180		1/200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	с	А	Е	Са	Р	Mg	F
244,6	12,9	20	3,46	0,09	0,46	0,3	0,7	122	230	18,4	2,3
277,2	14,6	22,6	3,92	0,1	0,52	0,34	0,79	138	260	20,8	2,6
293,5	15,40	23,90	4,15	0,10	0,55	0,36	0,83	146,10	0,01	22,02	26,07
326	17,2	26,7	4,61	0,11	0,58	0,38	0,9	154	290	23	2,9

**Технология приготовления:** Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца, разбивают, смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Смесь выливают на противень, смазанный сливочным маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°C. При подаче нарезать на порционные куски.

**Требования:**

Цвет светло-желтый. Консистенция пышная, пенная, пористая, упругая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, толщина слоя готового блюда не более 2,5-3 см. Поверхность слегка зарумянена.

**Температура подачи:** 65°C.

**Срок реализации:** не более 30 мин. с момента приготовления.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



## Технологическая карта №423

### Наименование блюда: КАПУСТА ТУШЁНАЯ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я, Коровка Л.С, Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Капуста белокочанная	196,9	157,5	236,3	189	262,6	210
Масло сливочное	6,75	6,75	8,1	8,1	9	9
морковь	7,5	6	10,8	9	11,6	10
Лук репчатый	10,2	9	10,8	9	12	10
Томат - пюре	12	12	14,4	14,4	16	16
Мука пшеничная	1,8	1,8	2,16	2,16	2,4	2,4
сахар	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
Петрушка (зелень)	4,05	4,5	4,86	4,7	5,4	5
<b>Выход:</b>		<b>1/150</b>		<b>1/180</b>		<b>1/200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:**

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
94,5	5,5	5,4	5,85	0,06	25,5	0,04	1,05	91,5	82,5	36	1,5
113,4	6,6	6,5	7,02	0,07	30,6	0,05	1,26	109	99	43,2	1,8
126	7,4	7,2	7,8	0,08	34	0,05	1,4	212	110	48	2

**Технология приготовления:** Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем 300 мм. Добавляют горячей воды, тушат до полуготовности, затем добавляют сливочное масло. Затем добавляют уже пассированные, морковь и лук, нарезанные соломкой и тушат до готовности 30-40 мин. За 10 мин. до готовности, добавляют томат-пюре разведённом в небольшом количестве воды с подсушенной мукой.

**Требования к качеству:** Овощи должны иметь одинаковые кусочки, одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый. **Температура подачи:** 65°C. **Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



## Технологические карты № 583

### Наименование блюда: Кекс «Столичный»

Наименование сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Первалова А.Я, Коровка Л.С, Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов				
	7-11 лет		12 лет и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	
1	Мука пшеничная	24	20	24	20
2	Сахар-песок	18	18	18	18
3	Масло сливочное	17,5	17,5	17,5	17,5
4	яйцо	4	4	4	4
5	Соль йодированная	0,7	0,7	0,7	0,7
6	изюм	17,5	14	17,5	14
7	Пудра рафинадная	0,8	0,8	0,8	0,8
8	эссенция (ванилин)	0,7	0,7	0,7	0,7
9	сода	0,7	0,7	0,7	0,7
	Выход готового блюда:		75		75

#### ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ДАННОГО БЛЮДА

Возрастная группа	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
7-11/12	3	14,8	40	305

B <sub>1</sub>	C	A	E	Ca	P	Mg	F
0,04	0	0,11	0,6	19	41	9	0,8

**Технология приготовления:** Размягчённое сливочное масло взбивают в течение 7-10 мин., добавляют сахар-песок и взбивают ещё 5-7 мин. постепенно вливая яйца. К взбитой массе добавляют подготовленный изюм, ванилин, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом и выпекают при температуре 205-215 градусов в течении 25-30 минут. Выпеченные и охлаждённые кексы посыпают сахарной пудрой.

**Требования к качеству:** Внешний вид: кекс круглой формы, поверхность посыпана рафинадной пудрой, на разрезе видно равномерно распределённый изюм. Консистенция: макиш плотный. Цвет: желтый. Вкус: сладкий. Запах: свежеспеченного теста, приятный.

**Температура подачи:** 60- 65<sup>0</sup>С.

**Срок реализации:** не более трёх часов с момента приготовления.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



## Технологическая карта №345

### Наименование блюда: КОТЛЕТА (БИТОЧКИ) РЫБНЫЕ

Наименование изделия: Наименование сборника технологических нормативов рецептов блюд и кулинарных изделий для школ. Под редакцией Перевалова А.Я, Коровка Л.С, Талешкина Н.В, Гришина А.С, Кашина Е.В. 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	7-11 л.			С 12и старше		
	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)	Брутто (г.)	Нетто (г.)
Треска*	101,6	64	114,3	72	127	80
Минтай*	104,8	64	117,9	72	131	80
Скумбрия*	115,2	80	129,6	72	144	80
Хлеб пшеничный	15,2	15,2	17,1	17,1	19	19
яйцо	4,8	4,8	5,4	5,4	6	6
молоко	11,2	11,2	12,3	12,3	14	14
<b>Масса п/ф:</b>		<b>95,2</b>		<b>107,1</b>		<b>119</b>
Масло сливочное	1,6	1,6	1,8	1,8	2	2
<b>Масса готовых котлет:</b>		<b>80</b>		<b>90</b>		<b>100</b>
<b>Соус томатный № 453</b>		<b>30</b>		<b>30</b>		<b>30</b>
<b>Выход:</b>		<b>80/30</b>		<b>90/30</b>		<b>100/30</b>

\*Минтай, треска - потрошённый обезглавленный. Скумбрия -- неразделанная.

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки (г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	B <sub>1</sub>	C	A	E	Ca	P	Mg	F
90,4	11,12	1,68	7,68	0,05	0,31	0,016	0,8	28	128	18,4	0,48
101,7	12,5	1,89	8,64	0,06	0,35	0,018	0,9	31,5	144	20,7	0,54
113	13,9	2,1	9,6	0,07	0,4	0,02	1	35	160	23	0,6

### Соус томатный № 453

Химический состав, витамины и микроэлементы На 1 порцию:

Калл.	Белки(г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	B <sub>1</sub>	C	A	E	Ca	P	Mg	F
19,68	0,32	1,1	2,08	0	0,07	0,003	0,06	1,35	4,62	2,25	0,11



## КОТЛЕТА РЫБНАЯ (БИТОЧКИ) С СОУСОМ ТОМАТНЫМ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию с соусом.

Калл.	Белки (г.)	Жиры(г.)	Углев(г.)	В <sub>1</sub>	С	А	Е	Са	Р	Mg	F
110,08	11,44	1,78	9,76	0,05	0,79	0,025	0,86	29,35	132,62	20,6	0,59
121,38	12,82	2,99	10,72	0,06	0,83	0,027	0,96	32,85	148,6	22,9	0,65
132,68	14,21	3,2	11,86	0,07	0,87	0,029	1,05	36,35	164,6	25,2	0,71

**Технология приготовления:** Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, в течение 5-7 минут.

**Требования к качеству:** Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, поверхность равномерно залечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато-красный оттенок.

**Температура подачи:** 65С.

**Срок реализации:** не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_



248,48	14,56	15,1	13,52	0,07	0,47	0,039	0,46	32,55	152,6	23	2,35
305,68	18,12	18,6	16,38	0,09	0,47	0,049	0,56	40,35	189,62	28,	2,91

**Технология приготовления:** Мякоть говядины нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С, а течении 5- 7 минут.

**Требования к качеству:** Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заострённым концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом. Не допускается розовато – красный оттенок.

**Температура подачи:** 65С.

**Срок реализации:** не более трёх часов с момента приготовления.

Отпускают с гарниром, поливают соусом.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_