

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 23

ПРИНЯТО:

Решением Педагогического совета
МБДОУ детского сада № 23
Протокол заседания от 30.08.2023 г. № 1
с учётом мнения родителей (законных представителей)
воспитанников МБДОУ детского сада № 23

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ детского сада № 23

Н.И. Аббасова
Приказ № 52 - ОД от 30.08. 2023г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)
для детей групп общеразвивающей направленности (2-7 лет)
2023-2024 учебный год
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения детского сада № 23
РЕАЛИЗУЮЩЕГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
в соответствии с ФГОС ДО и ФОП ДО



ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование кулинарного изделия

бутерброд с маслом и сыром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
ХЛЕБ ФОРМОВОЙ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА	40	40	4	4
СЫР РОССИЙСКИЙ	10	10	1	1
Выход: 56				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3	В1,	0,04	Ca,	7,2
Жиры, г	8,1	С, мг	0	Mg,	3,6
Углеводы, г	19,5	А, мг	0,13	Р, мг	21,6
Энергетическая ценность,	171,8	Е, мг	0,72	Fe,	0,36

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

Источник рецептуры:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С ПОВИДЛОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПОВИДЛО	10	10	1	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	40	4	4
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,48	В1, мг	0,01	Ca, мг	3,2
Жиры, г	1,72	С, мг	3,2	Mg, мг	2
Углеводы, г	8,8	А, мг	0,01	P, мг	5,6
Энергетическая ценность, ккал	52,8	Е, мг	0,16	Fe, мг	0,12

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а потом джемом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт джемом;
- цвет, консистенция хлеба, масла, джема — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом хлеба, масла.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб пшеничный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3	В1, мг	0,1	Са, мг	8,3
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	11,9
Углеводы, г	19,5	А, мг	0	P, мг	30,2
Энергетическая ценность, ккал	91,9	Е, мг	0,8	Fe, мг	0,7

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7Наименование кулинарного изделия (блюда): **хлеб ржаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	В1, мг	0	Са, мг	4,1
Жиры, г	0,2	С, мг	0	Mg, мг	4,3
Углеводы, г	10,3	А, мг	0	Р, мг	19,6
Энергетическая ценность, ккал	49,5	Е, мг	0,6	Fe, мг	0,9

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



САЛАТЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 23Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	30	28,5	3	2,85
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	35	32,55	3,5	3,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5	4,2	0,5	0,42
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,54	В1, мг	0,02	Са, мг	14,4
Жиры, г	6,06	С, мг	10,8	Mg, мг	9,6
Углеводы, г	1,74	А, мг	0,06	Р, мг	17,4
Энергетическая ценность, ккал	63,6	Е, мг	2,94	Fe, мг	0,54

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый — кольцами. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, а также без растительного масла, соответственно уменьшив выход.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- цвет помидоров — красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных — белый, лука репчатого — белый или светло-кремовый;
- вкус, запах — кисло-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция помидоров - упругая, сочная; огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами; лука репчатого — слегка хрустящая, сочная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 31Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	60	39	6	3,9
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,2	В1, мг	0	Са, мг	7
Жиры, г	0,1	С, мг	1,6	Mg, мг	7,4
Углеводы, г	2,4	А, мг	0	Р, мг	21,8
Энергетическая ценность, ккал	15,1	Е, мг	0,5	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем отвар сливают и отпускают горошек как гарнир.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0	Са, мг	24,6
Жиры, г	5,3	С, мг	4,2	Mg, мг	9
Углеводы, г	4,6	А, мг	0,1	P, мг	22,2
Энергетическая ценность, ккал	71,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Банки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, вскрывают, икру выкладывают из банок в подготовленную посуду и отпускают как гарнир.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 35Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из белокочанной капусты

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	70	56	7	5,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,17	3,88	0,52	0,39
с 01.09 по 31.12	4,85	3,88	0,49	0,39
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96	В1, мг	0,02	Са, мг	31,26
Жиры, г	3,07	С, мг	23,45	Mg, мг	9,02
Углеводы, г	4,15	А, мг	0,02	P, мг	16,23
Энергетическая ценность, ккал	48,1	Е, мг	1,44	Fe, мг	0,42

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;
цвет - типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей — хрустящая, нежная, сочная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 48Наименование кулинарного изделия (блюда): **салат из свеклы с чесноком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	72,33	54,25	7,23	5,43
с 01.09 по 31.12	67,81	54,25	6,78	5,43
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,82	В1, мг	0,01	Са, мг	100,8
Жиры, г	11,7	С, мг	3,6	Mg, мг	14,4
Углеводы, г	4,2	А, мг	0,03	P, мг	66,6
Энергетическая ценность, ккал	134,4	Е, мг	4,02	Fe, мг	1,02

Технология приготовления:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку, промывают в проточной воде, ошпаривают и мелко рубят. Продукты перемешивают и заправляют маслом растительным.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — свекла, сыр, нарезанные однородными по форме и размеру кусочками, перемешаны с рубленным чесноком и заправлены маслом растительным.
- цвет — характерный для свеклы с маслом растительным со светло-желтыми вкраплениями сыра;
- вкус, запах — характерный для свеклы с привкусом сыра и масла растительного с ароматом чеснока;
- консистенция салата — сочная, свеклы — мягкая.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 49Наименование кулинарного изделия (блюда): салат из свеклы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	62	46,5	6,2	4,65
с 01.09 по 31.12	58,13	46,5	5,81	4,65
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	18,3
Жиры, г	0	С, мг	2,3	Мg, мг	10,5
Углеводы, г	4,8	А, мг	0	Р, мг	23,2
Энергетическая ценность, ккал	22,9	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и режут кубиками. Лук шинкуют и пассеруют. Соединяют со свеклой и заправляют маслом и солью

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 51Наименование кулинарного изделия (блюда): **винегрет овощной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	41,33	31	4,13	3,1
с 01.09 по 31.12	38,75	31	3,88	3,1
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10	10	1	1
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	10	10	1	1
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	5	2	0,5	0,5
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,84	В1, мг	0,01	Са, мг	22,8
Жиры, г	6,06	С, мг	9	Mg, мг	11,4
Углеводы, г	3,96	А, мг	0,15	Р, мг	21,6
Энергетическая ценность, ккал	73,8	Е, мг	2,76	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Репчатый лук нарезают полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;
- консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



СУПЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): суп с клецками на курином бульоне

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	8	5,76	0,8	0,58
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/20 шт.	1/20	5 шт.	5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	20	20	2	2
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	В1, мг	0,1	Са, мг	14,0
Жиры, г	1,1	С, мг	4,6	Mg, мг	14,1
Углеводы, г	8,0	А, мг	0,2	Р, мг	39,0
Энергетическая ценность, ккал	50,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Птицу варят, мякоть отделяют от костей. Картофель и овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

Яйца промывают сначала в 1-2%-ном теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5%-ном растворе хлорамина, ополаскивают в проточной воде не менее 5 мин. Муку пшеничную просеивают.

В воду кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70° С, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закапывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг теста берут 5 л жидкости.

Варят их при слабом кипении 5-7 мин. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. При отпуске в суп кладут мясо птицы. Бульон после варки мяса добавляют в суп

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 77Наименование кулинарного изделия (блюда): **борщ со сметаной на мясном бульоне**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	25,84	19,38	2,58	1,94
с 01.09 по 31.12	24,23	19,38	2,42	1,94
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
СОК ОВОЩНОЙ ТОМАТНЫЙ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38	30,4	3,8	3,04
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	8	6	0,8	0,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0,07	Са, мг	36
Жиры, г	4,2	С, мг	10	Mg, мг	28
Углеводы, г	15,1	А, мг	0,21	Р, мг	63
Энергетическая ценность, ккал	111	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,3

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. В конце варки вводят сметану. При отпуске в борщ кладут мясо. Бульон после варки мяса добавляют в борщ.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;
- консистенция свеклы, овощей и картофеля — мягкая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 84Наименование кулинарного изделия (блюда): щи из св. капусты с картофелем и сметаной на мясном бульоне

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50,4	40	5,04	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	36,92	24	3,69	2,4
с 01.03 по 31.07	40	24	4	2,4
с 01.08 по 31.08	30	24	3	2,4
с 01.09 по 31.10	32	24	3,2	2,4
с 01.11 по 31.12	34,29	24	3,43	2,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,96	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	6,4	4,8	0,64	0,48
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,24	B1, мг	0,05	Ca, мг	28
Жиры, г	3,28	C, мг	17,6	Mg, мг	16,8
Углеводы, г	6,08	A, мг	0,16	P, мг	37,6
Энергетическая ценность, ккал	64	E, мг	0,16	Fe, мг	0,64

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. В остальном готовят как указано в ТК № 53. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. В конце варки вводят сметану и доводят до готовности. При отпуске в щи кладут мясо. Бульон после варки мяса добавляют в суп. Щи можно готовить с томатным пюре (3 г на 250 г супа).

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящая поверхность масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2005. - 500 с.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 109Наименование кулинарного изделия (блюда): **свекольник со сметаной на мясном бульоне**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	51,67	38,75	5,17	3,88
с 01.09 по 31.12	48,44	38,75	4,84	3,88
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5,04	0,6	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,2	4,65	0,62	0,47
с 01.09 по 31.12	5,81	4,65	0,58	0,47
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	8	6	0,8	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7	0,7	0,7
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
СОК ОВОЩНОЙ ТОМАТНЫЙ	15	15	1,5	1,5
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	В1, мг	0,1	Са, мг	32,2
Жиры, г	2,3	С, мг	7,4	Mg, мг	24,9
Углеводы, г	12,4	А, мг	0,1	P, мг	63,1
Энергетическая ценность, ккал	86,0	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Картофель нарезают брусочками, лук и морковь соломкой. Свеклу отваривают и шинкуют соломкой. В кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности. Добавляют пассерованные овощи, пассерованный томат с вареной свеклой, в конце вводят сметану. При отпуске в суп кладут мясо. Бульон после варки мяса добавляют в суп.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 89Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	17	15	1,7	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9	В1, мг	0,09	Са, мг	25
Жиры, г	4,2	С, мг	8	Mg, мг	25
Углеводы, г	13,9	А, мг	0,20	Р, мг	60
Энергетическая ценность, ккал	105	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками или дольками). Овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — с кремоватым оттенком, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей и специй, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- консистенция корнеев, картофеля и лука — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 97Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп картофельный с мясными фрикадельками**

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	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	30	22,5	3	2,25
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2	5 шт.	0,2
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0	0	0	0
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,9	В1, мг	0,14	Са, мг	29
Жиры, г	5,2	С, мг	11	Mg, мг	36
Углеводы, г	17,4	А, мг	0,21	P, мг	126
Энергетическая ценность, ккал	153	Е, мг	0,3	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованную томатную пасту, соль.

Мясо для фрикаделек пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо перемешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блистки масла, картофель и овощи равномерно нарезаны, не переварены, фрикадельки одинакового размера. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — прозрачный, золотистый, овощей — натуральный, жира на поверхности — светло-оранжевый;
- вкус, запах — мясных экстрактивных веществ, приятный, картофеля, пассерованных корней, умеренно сольный;
- консистенция картофеля и овощей — мягкая; фрикаделек — упругая, сочная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 99Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп полевой на курином бульоне**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	8	5,76	0,8	0,58
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
ПШЕНО	15	14,85	1,5	1,49
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	20	13	2	1,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,1	В1, мг	0,2	Са, мг	18,5
Жиры, г	1,5	С, мг	5,1	Mg, мг	27,3
Углеводы, г	18,7	А, мг	0,2	Р, мг	76,6
Энергетическая ценность, ккал	104,8	Е, мг	0,6	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Птицу вырят, мясо отделяют от костей. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель нарезанный кубиками, за 5-15 мин до готовности добавляют пассерованные лук и морковь, нарезанные соломкой и горошек консервированный. Затем добавляют горячий куриный бульон с мелко порезанными кусочками мяса, соль и доводят до кипения.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 101Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп с вермишелью на курином бульоне**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	75,38	49	7,54	4,9
с 01.03 по 31.07	81,67	49	8,17	4,9
с 01.08 по 31.08	61,25	49	6,13	4,9
с 01.09 по 31.10	65,33	49	6,53	4,9
с 01.11 по 31.12	70	49	7	4,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	8	5,76	0,8	0,58
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,4	0,05	0,04
УКРОП	0,5	0,37	0,05	0,04
ЧЕСНОК	0,5	0,43	0,05	0,04
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9	В1, мг	0,09	Са, мг	22
Жиры, г	2,8	С, мг	6	Mg, мг	21
Углеводы, г	19,0	А, мг	0,20	P, мг	54
Энергетическая ценность, ккал	117	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия — за 10-15 мин до готовности супа. Добавляют соль. При отпуске в суп кладут мясо птицы. Бульон после варки мяса добавляют в суп.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля и овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 102Наименование кулинарного изделия (блюда): суп с вермишелью на мясном бульоне

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	75,38	49	7,54	4,9
с 01.03 по 31.07	81,67	49	8,17	4,9
с 01.08 по 31.08	61,25	49	6,13	4,9
с 01.09 по 31.10	65,33	49	6,53	4,9
с 01.11 по 31.12	70	49	7	4,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
ГОВЯДИНА Б/К	8	5,76	0,8	0,58
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,4	0,05	0,04
УКРОП	0,5	0,37	0,05	0,04
ЧЕСНОК	0,5	0,43	0,05	0,04
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9	В1, мг	0,09	Са, мг	22
Жиры, г	2,8	С, мг	6	Mg, мг	21
Углеводы, г	19,0	А, мг	0,20	P, мг	54
Энергетическая ценность, ккал	117	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, вермишель и фигурные изделия — за 10-15 мин до готовности супа. Добавляют соль.

При отпуске в суп кладут мясо. Бульон после варки мяса добавляют в суп.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля и овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 107Наименование кулинарного изделия (блюда): суп харчо

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	20	19,8	2	1,98
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,2	B1, мг	0,03	Ca, мг	15
Жиры, г	4,6	C, мг	1	Mg, мг	17
Углеводы, г	12,1	A, мг	0,02	P, мг	85
Энергетическая ценность, ккал	127	E, мг	0,2	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель, петрушку нарезают кубиками.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные лук репчатый, разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и доводят суп до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блистки масла. Рис хорошо сварен, лук мелко нашинкован. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — полупрозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — мясного бульона, риса с ароматом и привкусом пассерованных корней, специй, умеренно соленый;
- консистенция мяса и лука — мягкая, рис хорошо разварившийся, но зерна целые; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 108Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с яйцом и сметаной

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	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/3 шт.	13,4	33,3 шт.	1,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,7	В1, мг	0,1	Са, мг	22,3
Жиры, г	2,5	С, мг	4,6	Mg, мг	14,5
Углеводы, г	8,0	А, мг	0,2	Р, мг	55,4
Энергетическая ценность, ккал	67,2	Е, мг	0,3	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Картофель и овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. В конце варки вводят сметану, варенье рубленые яйца и доводят до готовности.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 112Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ МОЛОЧНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	20	20	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,7	В1, мг	0,08	Са, мг	149
Жиры, г	4,9	С, мг	1	Mg, мг	19
Углеводы, г	21,7	А, мг	0,02	Р, мг	124
Энергетическая ценность, ккал	155	Е, мг	0,3	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет молочно-белый, сливочного масла — желтый;
- вкус, запах — молочно-мучнистый, сладковатый, умеренно соленый с привкусом сливочного масла;
- консистенция макаронных изделий — хорошо набухшие, мягкие, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 116Наименование кулинарного изделия (блюда): **суп гороховый на курином бульоне**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	8	5,76	0,8	0,58
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20	19,9	2	1,99
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	64,62	42	6,46	4,2
с 01.03 по 31.07	70	42	7	4,2
с 01.08 по 31.08	52,5	42	5,25	4,2
с 01.09 по 31.10	56	42	5,6	4,2
с 01.11 по 31.12	60	42	6	4,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5,04	0,6	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	6,2	4,65	0,62	0,47
с 01.09 по 31.12	5,81	4,65	0,58	0,47
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,6	В1, мг	0,3	Са, мг	27,3
Жиры, г	1,4	С, мг	4,5	Mg, мг	28,8
Углеводы, г	16,7	А, мг	0,1	P, мг	77,0
Энергетическая ценность, ккал	105,6	Е, мг	1,8	Fe, мг	1,9

Технология приготовления:

Птицу варят, мясо отделяют от костей. Горох перебрать, промыть, заложить в холодную воду на 2-4 часа, варить в этом же бульоне до размягчения, затем добавить нарезанный кубиками картофель, пассерованный картофель, лук репчатый и варить до готовности. Затем добавить горячий куриный бульон с мелко порезанными кусочками мяса, соль и довести до кипения.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 113Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138	138	13,8	13,8
КРУПА	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,6	В1, мг	0,06	Са, мг	146
Жиры, г	4,8	С, мг	1	Mg, мг	23
Углеводы, г	19,7	А, мг	0,02	P, мг	129
Энергетическая ценность, ккал	141	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

К супу можно подать пшеничные хлопья по 10-15 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — крупа, сваренная с кипяченым молоком или водой. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет жидкой части — белый с кремовым оттенком, на поверхности — слой желтого сливочного масла;
- вкус, запах — кипяченого молока; выражен аромат сливочного масла;
- консистенция — в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ ОВОЩИ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 50Наименование кулинарного изделия (блюда): **свекла отварная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	72,33	54,25	7,23	5,43
с 01.09 по 31.12	67,81	54,25	6,78	5,43
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0	Са, мг	18,1
Жиры, г	0,1	С, мг	2,2	Mg, мг	10,7
Углеводы, г	4,7	А, мг	0	Р, мг	21
Энергетическая ценность, ккал	22,1	Е, мг	0,1	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и режут кружочками

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 56Наименование кулинарного изделия (блюда): **икра свекольная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	51,67	38,75	5,17	3,88
с 01.09 по 31.12	48,44	38,75	4,84	3,88
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,33	7,75	1,03	0,78
с 01.09 по 31.12	9,69	7,75	0,97	0,78
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОК ОВОЩНОЙ ТОМАТНЫЙ	7	7	0,7	0,7
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,53	В1, мг	0,02	Са, мг	27,14
Жиры, г	4,88	С, мг	0	Mg, мг	16,28
Углеводы, г	6,09	А, мг	0,01	Р, мг	33,77
Энергетическая ценность, ккал	78,39	Е, мг	2,23	Fe, мг	1,09

Технология приготовления:

Свеклу и морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, прогревают и охлаждают. Отпускают по 50-100 г на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция — густая, однородная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

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	198,46	129	19,85	12,9
с 01.03 по 31.07	215	129	21,5	12,9
с 01.08 по 31.08	161,25	129	16,13	12,9
с 01.09 по 31.10	172	129	17,2	12,9
с 01.11 по 31.12	184,29	129	18,43	12,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5	В1, мг	0,01	Са, мг	15
Жиры, г	0,5	С, мг	18	Mg, мг	28
Углеводы, г	19,8	А, мг	0	Р, мг	68
Энергетическая ценность, ккал	94	Е, мг	0,1	Fe, мг	1

Технология приготовления:

Картофель варят целыми клубнями (мелкий, чаще молодой картофель) или нарезают на части. Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду.

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

Очищенный картофель варят в котле слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма клубней.

Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске отварной картофель кладут на тарелку, поливают растопленным прокипяченным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;
- цвет — свойственный сорту используемого картофеля;
- вкус, запах — свежесваренного картофеля и масла сливочного;
- консистенция — рыхлая или умеренно плотная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 128Наименование кулинарного изделия (блюда): **рагу из овощей**

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	140	91	14	9,1
с 01.03 по 31.07	151,67	91	15,17	9,1
с 01.08 по 31.08	113,75	91	11,38	9,1
с 01.09 по 31.10	121,33	91	12,13	9,1
с 01.11 по 31.12	130	91	13	9,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1,25	1	0,13	0,1
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9	В1, мг	0,1	Са, мг	36,2
Жиры, г	0,4	С, мг	16,5	Mg, мг	31,0
Углеводы, г	18,4	А, мг	0,2	P, мг	70,0
Энергетическая ценность, ккал	89,8	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

Нарезают дольками или кубиками картофель и слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль, специи.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 299Наименование кулинарного изделия (блюда): **запеканка картофельная с мясом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	50	42,2	5	4,22
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	204,62	133	20,46	13,3
с 01.03 по 31.07	221,67	133	22,17	13,3
с 01.08 по 31.08	166,25	133	16,63	13,3
с 01.09 по 31.10	177,33	133	17,73	13,3
с 01.11 по 31.12	190	133	19	13,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,33	7,75	1,03	0,78
с 01.09 по 31.12	9,69	7,75	0,97	0,78
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,28	В1, мг	0,22	Са, мг	28,8
Жиры, г	23,36	С, мг	19,2	Mg, мг	56
Углеводы, г	32,64	А, мг	0,03	P, мг	209,6
Энергетическая ценность, ккал	409,6	Е, мг	4,96	Fe, мг	3,2

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 302Наименование кулинарного изделия (блюда): **картофель, тушеный в томатном соусе**

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	172,31	112	17,23	11,2
с 01.03 по 31.07	186,67	112	18,67	11,2
с 01.08 по 31.08	140	112	14	11,2
с 01.09 по 31.10	149,33	112	14,93	11,2
с 01.11 по 31.12	160	112	16	11,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,33	7,75	1,03	0,78
с 01.09 по 31.12	9,69	7,75	0,97	0,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
Выход: 140				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0,1	Са, мг	21,6
Жиры, г	0,4	С, мг	11,2	Mg, мг	30,6
Углеводы, г	20,4	А, мг	0,2	P, мг	72,0
Энергетическая ценность, ккал	96,4	Е, мг	0,2	Fe, мг	1,3

Технология приготовления:

Сырье очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера, обжаривают по отдельности. Подготовленные овощи соединяют, добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, заливают томатным соусом, добавляют соль и тушат при слабом нагреве до готовности 20-25 мин.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 309Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЦЫПЛЕНОК БРОЙЛЕР 1 СОРТ	80	80	8	8
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	204,62	133	20,46	13,3
с 01.03 по 31.07	221,67	133	22,17	13,3
с 01.08 по 31.08	166,25	133	16,63	13,3
с 01.09 по 31.10	177,33	133	17,73	13,3
с 01.11 по 31.12	190	133	19	13,3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,33	7,75	1,03	0,78
с 01.09 по 31.12	9,69	7,75	0,97	0,78
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0,2	Са, мг	23,3
Жиры, г	0,5	С, мг	12,6	Mg, мг	34,4
Углеводы, г	23,4	А, мг	0,2	P, мг	82,2
Энергетическая ценность, ккал	111,2	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

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



БЛЮДА ИЗ КРУП



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 180Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	60	60	6	6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
СОЛЬ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,4	В1, мг	0,18	Са, мг	16
Жиры, г	6,0	С, мг	0	Mg, мг	118
Углеводы, г	33,6	А, мг	0,03	P, мг	176
Энергетическая ценность, ккал	218	Е, мг	0,5	Fe, мг	4

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 181Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	50	50	5	5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
СОЛЬ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,7	B1, мг	0,11	Ca, мг	24
Жиры, г	4,7	C, мг	0	Mg, мг	30
Углеводы, г	33,3	A, мг	0,03	P, мг	129
Энергетическая ценность, ккал	198	E, мг	1,0	Fe, мг	2

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотельные зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полига маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и заглости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 182Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ, ПШЕННАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	45	45	4,5	4,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95	95	9,5	9,5
СОЛЬ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2	В1, мг	0,03	Са, мг	8
Жиры, г	4,5	С, мг	0	Mg, мг	23
Углеводы, г	34,1	А, мг	0,03	P, мг	70
Энергетическая ценность, ккал	190	Е, мг	0,9	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Рассыпчатые каши из рисовой крупы можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленную кипящую воду (6 л воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу — до готовности, пшено — 5-10 мин. Готовый рис откидывают и выкладывают в посуду, добавляют растопленное и прокипяченное масло сливочное, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом.

С проваренного пшена сливают воду, добавляют масло сливочное, перемешивают и доводят до готовности обычным способом: при варке в наплитной посуде кашу для упретания следует поставить в жарочный шкаф; при варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;

- цвет — свойственный данному виду крупы;
- вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;
- запах — свойственный данному виду крупы;
- консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 184Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	33	33	3,3	3,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49	49	4,9	4,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	74	74	7,4	7,4
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,4	В1, мг	0,04	Са, мг	95
Жиры, г	6,2	С, мг	1	Mg, мг	27
Углеводы, г	29,7	А, мг	0,04	Р, мг	116
Энергетическая ценность, ккал	193	Е, мг	0,7	Fe, мг	1

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Источник рецептуры:

Оборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 184Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	38	38	3,8	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	4,8	4,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	72	72	7,2	7,2
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,4	В1, мг	0,14	Са, мг	100
Жиры, г	7,1	С, мг	1	Mg, мг	41
Углеводы, г	30,5	А, мг	0,04	Р, мг	153
Энергетическая ценность, ккал	212	Е, мг	0,1	Fe, мг	2

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 186Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	38	38	3,8	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	4,8	4,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	72	72	7,2	7,2
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,4	В1, мг	0,14	Са, мг	100
Жиры, г	7,1	С, мг	1	Mg, мг	41
Углеводы, г	30,5	А, мг	0,04	P, мг	153
Энергетическая ценность, ккал	212	Е, мг	0,1	Fe, мг	2

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 187Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	38	38	3,8	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	4,8	4,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	72	72	7,2	7,2
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,8	В1, мг	0,14	Са, мг	97
Жиры, г	7,1	С, мг	1	Mg, мг	85
Углеводы, г	26,9	А, мг	0,04	Р, мг	177
Энергетическая ценность, ккал	199	Е, мг	0,4	Fe, мг	3

Технология приготовления:

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.

Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 188Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	6,3	6,3	0,63	0,63
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,4	9,4	0,94	0,94
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,2	14,2	1,42	1,42
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,18	В1, мг	0,02	Са, мг	20,71
Жиры, г	1,5	С, мг	0,19	Mg, мг	10,07
Углеводы, г	4,88	А, мг	0,01	Р, мг	33,06
Энергетическая ценность, ккал	37,81	Е, мг	0,04	Fe, мг	0,38

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

Источник рецептуры:

Оборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53	5,3	5,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	79	79	7,9	7,9
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,1	В1, мг	0,1	Са, мг	117
Жиры, г	7,5	С, мг	1	Mg, мг	41
Углеводы, г	18,9	А, мг	0,04	Р, мг	146
Энергетическая ценность, ккал	163	Е, мг	0,2	Fe, мг	2

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- 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;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выгуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 190Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30	30	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6	В1, мг	0,11	Са, мг	114
Жиры, г	6,4	С, мг	1	Mg, мг	29
Углеводы, г	24,8	А, мг	0,04	P, мг	146
Энергетическая ценность, ккал	179	Е, мг	0,6	Fe, мг	2

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- 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;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выгуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 191Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	30	30	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6	В1, мг	0,12	Са, мг	110
Жиры, г	6,9	С, мг	1	Mg, мг	36
Углеводы, г	24,4	А, мг	0,04	P, мг	138
Энергетическая ценность, ккал	183	Е, мг	0,1	Fe, мг	2

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- 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;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 192Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	53	53	5,3	5,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9	В1, мг	0,04	Са, мг	107
Жиры, г	6,3	С, мг	1	Mg, мг	23
Углеводы, г	21,6	А, мг	0,04	Р, мг	106
Энергетическая ценность, ккал	159	Е, мг	0,5	Fe, мг	1

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- 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;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выгуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 193Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	23	23	2,3	2,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	76	76	7,6	7,6
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 155				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,6	В1, мг	0,06	Са, мг	106
Жиры, г	6,2	С, мг	1	Mg, мг	15
Углеводы, г	20,7	А, мг	0,04	P, мг	88
Энергетическая ценность, ккал	157	Е, мг	0,5	Fe, мг	1

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- 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;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Источник рецептуры:

Оборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 209Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	52	52	5,2	5,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,43	В1, мг	0,06	Са, мг	3,88
Жиры, г	4,66	Е, мг	0,78	Mg, мг	6,79
Углеводы, г	30,94	С, мг	0	Р, мг	34,92
Энергетическая ценность, ккал	188,18	А, мг	0	Fe, мг	0,78

Технология приготовления:

Отварные макароны заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус — вареных макарон со сливочным маслом;
- запах — сливочного масла;

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



БЛЮДА ИЗ ЯИЦ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 214Наименование кулинарного изделия (блюда): **омлет натуральный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,5 шт.	60,38	150 шт.	6,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	10	10	1	1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,65	В1, мг	0,05	Са, мг	76,44
Жиры, г	15,93	А, мг	0,18	Мg, мг	12,74
Углеводы, г	1,82	Е, мг	3,28	Р, мг	165,62
Энергетическая ценность, ккал	189,28	С, мг	0	Fe, мг	1,82

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соляной;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224Наименование кулинарного изделия (блюда): **запеканка творожная со сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ	60	60	6	6
КРУПА МАННАЯ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	1/10	10 шт.	10
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,3	В1, мг	0,04	Са, мг	115
Жиры, г	6,8	С, мг	0	Mg, мг	18
Углеводы, г	12,1	А, мг	0	P, мг	160
Энергетическая ценность, ккал	166	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы.

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

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слепка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 222Наименование кулинарного изделия (блюда): **вареники ленивые отварные со сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ	70	70	7	7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	20	20	2	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,03	10 шт.	0,4
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 100/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,1	В1, мг	0,05	Са, мг	90
Жиры, г	13,8	С, мг	1	Mg, мг	16
Углеводы, г	35,1	А, мг	0,1	P, мг	141
Энергетическая ценность, ккал	311	Е, мг	4,5	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

В прорертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно преремешивают для получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают вареники со сливочным маслом, прокипяченной сметаной, сахаром или гущеным молоком.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают вареники по 2 шт. на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия правильной овально-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно запанирована и обжарена;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый, фарш — темно-коринневый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу и изюму, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 225Наименование кулинарного изделия (блюда): **запеканка творожная со сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ	60	60	6	6
КРУПА МАННАЯ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	1/10	10 шт.	10
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
ПОВИДЛО	10	10	1	1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,3	В1, мг	0,04	Са, мг	115
Жиры, г	6,8	С, мг	0	Mg, мг	18
Углеводы, г	15	А, мг	0	P, мг	160
Энергетическая ценность, ккал	184	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы.

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

Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, смазывают повидлом, нарезают на порционные куски

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слепка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 227Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка творожная с вермишелью и сметаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ	60	60	6	6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	1/10 шт	10 шт.	10 шт
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2	В1, мг	0	Са, мг	40,0
Жиры, г	2,3	С, мг	0,2	Mg, мг	6,8
Углеводы, г	21,2	А, мг	0	Р, мг	41,1
Энергетическая ценность, ккал	120,5	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Макаронны отваривают в большом количестве воды, откидывают на дуршлаг. Протертый творог смешивают с охлажденной вермишелью, яйцами, сахаром, солью, молоком. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают растопленным сливочным маслом и сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-250 С.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 227Наименование кулинарного изделия (блюда): **суфле творожное со сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	70	70	7	7
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,03	10 шт.	0,4
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 140				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,2	В1, мг	0,05	Са, мг	147
Жиры, г	9,0	С, мг	0	Mg, мг	20
Углеводы, г	16,3	А, мг	0,1	P, мг	191
Энергетическая ценность, ккал	210	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену. Вводят в подготовленную массу в несколько приемов, осторожно перемешивая. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом растительным противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 25-35 мин.

Суфле, приготовленное на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок суфле кладут на подогретую тарелку. При порционном приготовлении подают в емкости, которую использовали для варки суфле. Оптимальная температура подачи 65° С.

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;
- консистенция — однородная, мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 228Наименование кулинарного изделия (блюда): **суфле творожное с повидлом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0 ЖИРНОСТИ	70	70	7	7
ПОВИДЛО	10	10	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,03	10 шт.	0,4
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 140				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,2	В1, мг	0,05	Са, мг	147
Жиры, г	9,0	С, мг	0	Mg, мг	20
Углеводы, г	16,3	А, мг	0,1	P, мг	191
Энергетическая ценность, ккал	210	Е, мг	0,4	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, муку, масло, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену. Вводят в подготовленную массу в несколько приемов, осторожно перемешивая. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом растительным противень (или формы), запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 25-35 мин.

Суфле, приготовленное на противне, не выкладывая, смазывают повидлом, нарезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционный кусок суфле кладут на подогретую тарелку. При порционном приготовлении подают в емкости, которую использовали для варки суфле. Оптимальная температура подачи 65° С.

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;
- консистенция — однородная, мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 231Наименование кулинарного изделия (блюда): **рыба, тушеная в томате с овощами**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	80	40	8	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19	19	1,9	1,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8,27	6,2	0,83	0,62
с 01.09 по 31.12	7,75	6,2	0,78	0,62
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	7	7	0,7	0,7
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	1	0,8	0,1	0,08
УКРОП	1	0,74	0,1	0,07
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,3	В1, мг	0,12	Са, мг	22
Жиры, г	8,1	С, мг	3	Mg, мг	28
Углеводы, г	4,1	А, мг	0,32	P, мг	141
Энергетическая ценность, ккал	143	Е, мг	2,6	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы припускают, разбирают от костей, нарезают из филе с кожей без костей, посыпают солью, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют растительное масло, томатную пасту, сахар, соль, лимонную кислоту, закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок тушеной рыбы, вместе с соусом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Для естественной витаминизации блюда целесообразно посыпать блюдо мелко рубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептуру.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски рыбы определенной формы, слегка деформированные, покрыты овощами с соусом и расположены рядом с аккуратно уложенным гарниром. Соус стекает с порционных кусков рыбы и слегка смывает гарнир;
- цвет филе рыбы на разрезе соответствует виду рыбы;
- вкус — приятный сладковато-кислый слегка соленый;
- запах — не резкий, характерный для определенного вида рыбы с легким оттенком тушеных овощей и томата;
- консистенция — упругая, нежная, сочная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 239Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	37	33	3,7	3,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9	0,9	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13	13	1,3	1,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,9	В1, мг	0,08	Са, мг	25
Жиры, г	7,6	С, мг	0	Mg, мг	16
Углеводы, г	7,5	А, мг	0,04	Р, мг	88
Энергетическая ценность, ккал	130	Е, мг	2,2	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают обочу соус или поливают прожаренным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С
Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом. Соусы — томатный, сметанный.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, жареной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 245Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	37	33	3,7	3,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7	0,9	0,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,2	В1, мг	0,07	Са, мг	22
Жиры, г	5,8	С, мг	1	Mg, мг	13
Углеводы, г	6,4	А, мг	0,01	P, мг	84
Энергетическая ценность, ккал	110	Е, мг	2,0	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в воде или молоке черствым батонном. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают, выбивают и формируют шарики по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин.

Это блюдо можно приготавливать, заменяя хлеб рисом, припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 4 г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный с томатом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кулинарное изделие круглой формы, в разрезе — однородная масса, тефтели в соусе, гарнир обожу;
- цвет — поверхность светло-коричневого, в разрезе соответствует данному виду рыбы;
- вкус — приятный тушеного изделия из котлетной массы рыбы с привкусом лука слегка солоноватый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы с приятным оттенком репчатого лука;
- консистенция — сочная, рыхлая, сохраняет форму.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



БЛЮДА ИЗ МЯСА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	89	74	8,9	7,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		30		3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	2,28	2,28
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
Выход: 50/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,4	В1, мг	0,19	Са, мг	14
Жиры, г	9,6	С, мг	13	Mg, мг	15
Углеводы, г	5,9	А, мг	5,58	P, мг	231
Энергетическая ценность, ккал	163	Е, мг	3,2	Fe, мг	5

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3–4 см массой 5–7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3–4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

Соус сметанный №371

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

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают печень вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку — гарнир;
- цвет печени — светло-коричневый, соуса — светло-красный;
- вкус, запах — характерные для жареной печени с ароматом сметаны;
- консистенция — мягкая, в меру сочная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 284Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	75	63,33	7,5	6,33
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
КРУПА РИСОВАЯ	8,33	8,33	0,83	0,83
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	35	30	3,5	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	6,67	6,67	0,67	0,67
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		50		5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2	2	0,2	0,2
МОРКОВЬ	4	3	0,4	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0,12	0,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
Выход: 100/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,87	В1, мг	0,07	Са, мг	15,03
Жиры, г	17,37	С, мг	3,34	Mg, мг	20,04
Углеводы, г	11,36	А, мг	0	Р, мг	136,94
Энергетическая ценность, ккал	265,53	Е, мг	5,01	Fe, мг	1,67

Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Соусы — томатный, сметанный с томатом.

Соус томатный №364

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 пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соуса заливают лимонный кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 272Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	70,4	59,2	7,04	5,92
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,4	14,4	1,44	1,44
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,2	19,2	1,92	1,92
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12	B1, мг	0,06	Ca, мг	9,6
Жиры, г	12,32	C, мг	0	Mg, мг	19,2
Углеводы, г	10,08	A, мг	0	P, мг	120
Энергетическая ценность, ккал	200	E, мг	2,88	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

Нарезанное на куски, защищенное от сухожилий котлетное мясо пропускают через мясорубку, добавляют замоченный в молоке хлеб, соль, вторично пропускают через мясорубку. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.

Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин).

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.

Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи припущенные с маслом, капуста тушеная.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточек — кругло-приплюснутой, шницель — овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соус подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 311Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ С МЯСОМ ПТИЦЫ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	42	41,58	4,2	4,16
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	70	50,4	7	5,04
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,8	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,51	11,63	1,55	1,16
с 01.09 по 31.12	14,54	11,63	1,45	1,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0,6	0,6
ЧЕСНОК	1	0,85	0,1	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 210				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,3	В1, мг	0	Са, мг	18,6
Жиры, г	19,0	С, мг	0,9	Mg, мг	32,4
Углеводы, г	31,6	А, мг	0,2	Р, мг	139,8
Энергетическая ценность, ккал	345,8	Е, мг	3,1	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпает солью, обжаривают 10-15 мин, добавляют пассерованные морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном или водой (80 г на порцию), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности 20-25 мин. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



СОУСЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 364Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС ТОМАТНЫЙ №364**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	4	3	0,4	0,3
с 01.09 по 31.12	3,75	3	0,38	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0,12	0,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	В1, мг	0,01	Ca, мг	4
Жиры, г	4,9	C, мг	1	Mg, мг	5
Углеводы, г	3,6	A, мг	0,15	P, мг	10
Энергетическая ценность, ккал	61	E, мг	0,1	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

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

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соуса заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к блюдам из жаренного мяса, субпродуктов (мозгов) и овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

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.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 371Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ №371**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38	3,8	3,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,7	В1, мг	0,01	Са, мг	12
Жиры, г	2	А, мг	0,01	Mg, мг	2
Углеводы, г	3,2	Е, мг	0,1	Р, мг	11
Энергетическая ценность, ккал	34	С, мг	0	Fe, мг	0,07

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

СЛАДКИЕ БЛЮДА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 357Наименование кулинарного изделия (блюда): **компот из сухофруктов**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	1,1	1,1
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	В1, мг	0	Са, мг	8,2
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	1,8
Углеводы, г	5,8	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	23,2	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14 ° С

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 438Наименование кулинарного изделия (блюда): **компот из свежих яблок**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	28	24,64	2,8	2,46
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	208	208	20,8	20,8
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0,01	Са, мг	5
Жиры, г	0,1	С, мг	3	Mg, мг	2
Углеводы, г	26,4	А, мг	0	Р, мг	3
Энергетическая ценность, ккал	108	Е, мг	0,4	Fe, мг	1

Технология приготовления:

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — светло-желтый;
- запах — приятный запах яблок;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



НАПИТКИ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 430Наименование кулинарного изделия (блюда): **чай с сахаром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	В1, мг	0	Са, мг	5
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Mg, мг	4
Углеводы, г	15	А, мг	0	Р, мг	8
Энергетическая ценность, ккал	60	Е, мг	0	Fe, мг	1

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

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

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 431Наименование кулинарного изделия (блюда): **какао с молоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
КАКАО-ПОРОШОК	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	133	133	13,3	13,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	В1, мг	0	Са, мг	67,9
Жиры, г	1,7	С, мг	0,3	Mg, мг	11,8
Углеводы, г	8,7	А, мг	0	Р, мг	49,1
Энергетическая ценность, ккал	57,4	Е, мг	0	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 433Наименование кулинарного изделия (блюда): **чай с молоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,0	В1, мг	0	Са, мг	33,0
Жиры, г	0,8	С, мг	0,2	Mg, мг	5,4
Углеводы, г	7,4	А, мг	0	Р, мг	25,3
Энергетическая ценность, ккал	40,1	Е, мг	0	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 435Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЕФИР С САХАРОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	174	174	17,4	17,4
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6	В1, мг	0,08	Са, мг	252
Жиры, г	0,2	С, мг	2	Mg, мг	30
Углеводы, г	8	А, мг	0	Р, мг	196
Энергетическая ценность, ккал	62	Е, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы, насыпают сахар.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо юнцентрированная, густая.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 442Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	В1, мг	0,02	Са, мг	12,6
Жиры, г	0,18	С, мг	3,6	Mg, мг	7,2
Углеводы, г	17,82	Е, мг	0,18	Р, мг	12,6
Энергетическая ценность, ккал	77,4	А, мг	0	Fe, мг	2,52

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



МУЧНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 467Наименование кулинарного изделия (блюда): **булочка домашняя**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ	50	50	5	5
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	1/10	10шт.	10
ДРОЖОЖИ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,94	В1, мг	0,11	Са, мг	13,5
Жиры, г	11,16	А, мг	0,08	Mg, мг	8,1
Углеводы, г	50,22	Е, мг	0,81	Р, мг	50,4
Энергетическая ценность, ккал	324	С, мг	0	Fe, мг	0,63

Технология приготовления:

Приготавливают булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром-песком. Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, сдобный, свежее выпеченной дрожжевой булочки.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



ФРУКТЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЯБЛОКО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,6	100	11,36	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0	Са, мг	16
Жиры, г	0,4	С, мг	10	Mg, мг	8
Углеводы, г	9,8	А, мг	0	P, мг	11
Энергетическая ценность, ккал	47	Е, мг	0,6	Fe, мг	2,2

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13Наименование кулинарного изделия (блюда): **БАНАН**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАНАН	142,9	100	14,29	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1, мг	0	Са, мг	8
Жиры, г	0,5	С, мг	10	Mg, мг	42
Углеводы, г	21	А, мг	0	P, мг	28
Энергетическая ценность, ккал	96	Е, мг	0	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



ГАРНИРЫ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **пюре картофельное**

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	193,85	126	19,39	12,6
с 01.03 по 31.07	210	126	21	12,6
с 01.08 по 31.08	157,5	126	15,75	12,6
с 01.09 по 31.10	168	126	16,8	12,6
с 01.11 по 31.12	180	126	18	12,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1, мг	0,2	Са, мг	35,8
Жиры, г	1,1	С, мг	10,2	Mg, мг	28,8
Углеводы, г	21,1	А, мг	0	Р, мг	83,1
Энергетическая ценность, ккал	106,7	Е, мг	0,1	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают, затем непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленной сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./



КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	0	0	0	0
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1, мг	0	Са, мг	8,7
Жиры, г	2,9	С, мг	0	Mg, мг	6
Углеводы, г	22,3	А, мг	0	Р, мг	27
Энергетическая ценность, ккал	125,1	Е, мг	0	Fe, мг	0,6

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 9Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПРЯНИКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	В1, мг	0	Са, мг	3,3
Жиры, г	1,4	С, мг	0	Mg, мг	2,7
Углеводы, г	22,5	А, мг	0	Р, мг	15
Энергетическая ценность, ккал	109,8	Е, мг	0	Fe, мг	0,2

Источник рецептуры:

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

Зав. производством (шеф-повар)

/Кажаева А.Х./