

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **237**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3,73 шт.	150	373 шт.	15
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,0	С, мг	0,8	Са, мг	133,8
Жиры, г	16,3	В1, мг	0,1	Р, мг	164,5
Углеводы, г	3,0	В2, мг	0,5	Mg, мг	18,2
Энергетическая ценность, ккал	267,9	А, мг	158,8	Fe, мг	0,8

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:

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 соленый;
 Запах — запеченных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
 Консистенция — нежная, пышная, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 266

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ**

Номер рецептуры: **266**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к,	87,91	80	8,79	8
КРУПА РИСОВАЯ	50	50	5	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	66,67	50	6,67	5
с 01.09 по 31.12	62,5	50	6,25	5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,86	20	2,39	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	11	11	1,1	1,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,8	С, мг	2,1	Са, мг	33,3
Жиры, г	23,0	В1, мг	0	Р, мг	123,9
Углеводы, г	40,5	В2, мг	0,2	Mg, мг	30,5
Энергетическая ценность, ккал	438,8	А, мг	315,4	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Перебранный и промытый рис замачивают на 1,5-2 ч в подсоленной воде. Мясо, нарезанное на кусочки, пассируют на растительном масле, затем кладут нарезанный полукольцами пассированный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, добавляют соль, воду (соотношение воды и риса 1:1), специи и тушат 15-20 мин. Ровным слоем по всей поверхности котла закладывают рис и варят до полного поглощения жидкости 40-45 мин. Затем рис перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — рис и овощи, нарезанные соломкой, равномерно перемешаны, сверху на них уложены кусочки мяса;
 Цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, риса — светло-кремовый или серовато-белый;
 Вкус, запах — характерный для тушеных мяса и риса, с ароматом лука, моркови, умеренно соленый;
 Консистенция — мягкая, рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **450**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	5	12 шт.	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0,1
ВАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	4,8	4,8
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4	С, мг	0	Са, мг	11,4
Жиры, г	4,7	В1, мг	0	Р, мг	21,4
Углеводы, г	24,2	В2, мг	0	Mg, мг	3,8
Энергетическая ценность, ккал	152,2	А, мг	14,8	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

В деже тестомесильной машины перемешивают до однородной консистенции сахар, соль, дрожжи и яйца, вливают подогретую до температуры 35–40 С воду и молоко и перемешивают в течение 3 мин. После этого добавляют часть муки (1/3 нормы закладки), перемешивают в течение 5 мин и постепенно вводят растопленное масло, добавляют оставшуюся муку, ванилин и замешивают тесто 30-40 мин, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 1,5–2 часа на расстойку при температуре 35–40 С. Тесто готовят по мере необходимости и используют с разу после приготовления. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные растительным маслом, на некотором расстоянии друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают при температуре 185-220 С в течение 30-40 мин. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормативами.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от золотистого до светло-коричневого

Вкус: свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежесдобытому изделию из дрожжевого теста.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ**

Номер рецептуры: **306**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к,	71,43	65	7,14	6,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	12	12	1,2	1,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17	17	1,7	1,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,2	С, мг	0,3	Са, мг	33,6
Жиры, г	10,1	В1, мг	0	Р, мг	62,1
Углеводы, г	8,6	В2, мг	0,2	Mg, мг	8,9
Энергетическая ценность, ккал	174,1	А, мг	6,9	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Мясо пропускают через мясорубку, добавляют хлеб, молоко, масло сливочное, соль и тщательно перемешивают. Полученную котлетную массу взбивают, формируют биточки, которые варят на пару 20-25 мин или припускают под крышкой 15-20 мин

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. На тарелку аккуратно уложен гарнир, сбоку положен биточек

Цвет поверхности биточка и на разрезе от светло-серого до серого,

Вкус, запах — приятный мясной, умеренно соленый;

Консистенция биточков — мягкая, сочная, однородная;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Номер рецептуры: **90**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	17,33	13	1,73	1,3
с 01.09 по 31.12	16,25	13	1,63	1,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,12	11	1,31	1,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	2,6	2	0,26	0,2
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ		20		2
РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	22,6	15,4	2,26	1,54
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	16,21	15,4	1,621	1,54
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	22,99	15,4	2,299	1,54
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	16,21	15,4	1,621	1,54
или РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	26,55	15,4	2,655	1,54
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	16,21	15,4	1,621	1,54
РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	22,6	15,4	2,26	1,54
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,6	3,8	0,46	0,38
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	С, мг	6,8	Са, мг	26,4
Жиры, г	2,6	В1, мг	0,1	Р, мг	62,1
Углеводы, г	13,8	В2, мг	0	Mg, мг	16,7
Энергетическая ценность, ккал	97,5	А, мг	89,3	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованные томатную пасту, соль, зелень. Припущенные фрикадельки кладут в суп при отпуске.

Фрикадельки рыбные

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Затем добавляют мелко- рубленый лук, яйца, соль, воду и все перемешивают. Сформированные шарики массой 15-18 грамм припускают в бульоне до готовности. Хранить фрикадельки на мармите в бульоне. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормативами.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки.

Фрикадельки одинакового размера.

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

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

Вкус: свойственный картофельному супу на рыбном бульоне, умеренно соленый.

Запах: рыбных продуктов, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **219**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3	С, мг	0	Са, мг	12,7
Жиры, г	4,1	В1, мг	0,1	Р, мг	33,8
Углеводы, г	31,9	В2, мг	0	Mg, мг	6,3
Энергетическая ценность, ккал	165,2	А, мг	11,8	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-10 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 -1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)**Номер рецептуры: **71**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2011. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	61,86	60	6,19	6
или ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	61,22	60	6,12	6
или КАПУСТА КВАШЕНАЯ	63,83	60	6,38	6
или ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	70,77	60	7,08	6
или ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ СЛАДКИЙ	80	60	8	6
или ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	61,2	60	6,12	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	С, мг	1,2	Са, мг	12,1
Жиры, г	0,1	В1, мг	0	Р, мг	12,5
Углеводы, г	0,9	В2, мг	0	Mg, мг	7,3
Энергетическая ценность, ккал	6	А, мг	1,8	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или редис, помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционирование не более 30 минут до раздачи

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы, редис, помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы, редис - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев, редис соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев, или редиса

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев, или редиса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **419**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% - 3,2 % ЖИРНОСТИ	206,19	200	20,62	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,1	С, мг	2,4	Са, мг	185,9
Жиры, г	3,9	В1, мг	0,4	Р, мг	136,2
Углеводы, г	8,7	В2, мг	0	Mg, мг	21,2
Энергетическая ценность, ккал	93,5	А, мг	15,8	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 20 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;

Цвет — белый, с кремовым оттенком;

Запах — кипяченого молока, приятный;

Вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;

Консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ**Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептов:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	83,08	54	8,31	5,4
с 01.03 по 31.07	90	54	9	5,4
с 01.08 по 31.08	67,5	54	6,75	5,4
с 01.09 по 31.10	72	54	7,2	5,4
с 01.11 по 31.12	77,14	54	7,71	5,4
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,6	3,6	0,36	0,36
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,93	10	1,19	1
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,31	10	1,03	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	4,05	3	0,41	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	С, мг	4,7	Ca, мг	29,0
Жиры, г	3,9	В1, мг	0	P, мг	40,4
Углеводы, г	11,6	В2, мг	0	Mg, мг	11,8
Энергетическая ценность, ккал	92,6	A, мг	72,0	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 10-15 минут вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, зелень. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - на поверхности жидкой части блестящие капли 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, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет бульона - с кремоватым оттенком, масла на поверхности - желтый;

Вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;

Консистенция корневого, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **99**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	35,32	28	3,53	2,8
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	48,46	31,5	4,85	3,15
с 01.03 по 31.07	52,5	31,5	5,25	3,15
с 01.08 по 31.08	39,38	31,5	3,94	3,15
с 01.09 по 31.10	42	31,5	4,2	3,15
с 01.11 по 31.12	45	31,5	4,5	3,15
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,93	10	1,19	1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ КОНСЕРВЫ	12,32	8	1,23	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	13,5	13,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	2,7	2	0,27	0,2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	С, мг	7,6	Са, мг	36,0
Жиры, г	4,6	В1, мг	0	Р, мг	33,0
Углеводы, г	9,1	В2, мг	0,1	Mg, мг	11,6
Энергетическая ценность, ккал	86,7	А, мг	72,7	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную соломкой капусту, доводят до кипения, закладывают нарезанный брусочками картофель, припущенные с маслом морковь и лук, варят 15 мин, добавляют зеленый горошек, соль.

За 3 мин до готовности добавляют сметану, зелень, доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла.

Вкус в меру соленый, аромат свежих овощей, зелени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ**Номер рецептуры: **200**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	45	45	4,5	4,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,75	0,75	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2	С, мг	0	Са, мг	9,6
Жиры, г	4,7	В1, мг	0,1	Р, мг	52,0
Углеводы, г	26,7	В2, мг	0	Mg, мг	19,7
Энергетическая ценность, ккал	152,0	А, мг	0,3	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Гречку перебирают, промывают. В кипящую воду кладут соль, всыпают подготовленную крупу и варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша загустеет, доводят до готовности при умеренном нагреве, под закрытой крышкой. В процессе упаривания кашу не перемешивают. Затем вливают растопленное сливочное масло, уваривают ещё 3-4 минуты.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
 Цвет гречневой каши — коричневый;
 Вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
 Консистенция — вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	С, мг	0	Са, мг	13,2
Жиры, г	0,4	В1, мг	0,1	Р, мг	28,5
Углеводы, г	13,8	В2, мг	0	Mg, мг	11,1
Энергетическая ценность, ккал	48	А, мг	0	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ**Номер рецептуры: **52**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.

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	75,44	56,58	7,54	5,66
с 01.09 по 31.12	70,73	56,58	7,07	5,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	С, мг	0,9	Ca, мг	16,7
Жиры, г	3,3	В1, мг	0	P, мг	18,6
Углеводы, г	4,1	В2, мг	0	Mg, мг	9,4
Энергетическая ценность, ккал	52,5	A, мг	0,4	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом и тушат 5 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**Номер рецептуры: **3**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сыр российский, или волжский, или угличский, или московский, или ярославский	10,6	10	1,06	1
или голландский, или швейцарский	10,8	10	1,08	1
или степной, или костромской	10,4	10	1,04	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	15	1,5	1,5
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,1	С, мг	0,1	Са, мг	81,6
Жиры, г	5,9	В1, мг	0	Р, мг	22,1
Углеводы, г	9	В2, мг	0	Mg, мг	3,9
Энергетическая ценность, ккал	106,2	А, мг	32,2	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм. Бутерброд можно приготовить без масла, при этом уменьшается выход готовой продукции.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционирование не более 30 минут до раздачи

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;

Цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **413**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
ЧАЙ - ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,4	49,4	4,94	4,94
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,4	С, мг	1,6	Са, мг	122,9
Жиры, г	2,2	В1, мг	0	Р, мг	63,6
Углеводы, г	11,1	В2, мг	0	Mg, мг	10,9
Энергетическая ценность, ккал	80,3	А, мг	13,3	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Чай - заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ**

Номер рецептуры: **443**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2	5 шт.	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,2	С, мг	0	Са, мг	8,4
Жиры, г	4,5	В1, мг	0	Р, мг	20,2
Углеводы, г	33,0	В2, мг	0	Mg, мг	3,6
Энергетическая ценность, ккал	184,6	А, мг	13,7	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, делят на куски массой по 54 г, которые скатывают в жгут и свертывают его в виде восьмерки. Крендели - полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом листы, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при температуре 220-250 С в течении 10-15 минут. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормативами.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма восьмерки, поверхность посыпана сахаром

Цвет - от желтого до светло-коричневого

Вкус и запах - выпеченного изделия из дрожжевого теста

Консистенция- мягкая, пышная

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **264**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	100,29	69	10,03	6,9
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	72,63	69	7,26	6,9
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	102,99	69	10,3	6,9
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	72,63	69	7,26	6,9
или РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	118,97	69	11,9	6,9
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	72,63	69	7,26	6,9
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, МЯСА)		27		2,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	12,2	12,2	1,22	1,22
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,7	2,7	0,27	0,27
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,7	2,7	0,27	0,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,2	12,2	1,22	1,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10	25 шт.	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	15	15	1,5	1,5
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,3	С, мг	0,4	Са, мг	56,9
Жиры, г	6,1	В1, мг	0,1	Р, мг	98,9
Углеводы, г	12,7	В2, мг	0,1	Mg, мг	33,8
Энергетическая ценность, ккал	162,1	А, мг	19,9	Fe, мг	1,3

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей варят до готовности и дважды измельчают на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус и желтки яиц, затем вводят взбитые яичные белки. Полученную массу раскладывают в смазанную маслом присыпанный сухарями емкость и запекают 15-20 мин при температуре 220 С. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами.

Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — Характерный данному блюду.

Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**Номер рецептуры: **686**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	5,71	5	0,57	0,5
ЧАЙ - ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,4	49,4	4,94	4,94
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	С, мг	0,8	Са, мг	12,2
Жиры, г	0	В1, мг	0	Р, мг	3,7
Углеводы, г	9,6	В2, мг	0	Mg, мг	3,5
Энергетическая ценность, ккал	41,8	А, мг	0,1	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпарить кипятком в течение 1-2 мин. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, положить в чай непосредственно перед подачей. Не рекомендуется кипятить заваренный чай и длительно хранить на плите.

Чай - заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ (ПОРЦИЯМИ) ИКРА КАБАЧКОВАЯ**

Номер рецептуры: **50**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	63,16	60	6,32	6
или ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	63,16	60	6,32	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	С, мг	1,7	Са, мг	22,7
Жиры, г	7	В1, мг	0	Р, мг	16,2
Углеводы, г	2,8	В2, мг	0	Mg, мг	7,8
Энергетическая ценность, ккал	86,1	А, мг	0,1	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Банки с икрой промывают проточной водой, протирают ветошью, открывают и икру прогревают перед раздачей. После остывания подают к блюдам.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция густой сметаны, не допускается жидкая консистенция.

Цвет от светлого до темного желто-оранжевого.

Вкус и запах кабачков или баклажан, не допускается затхлый запах, а также темно-оранжевый цвет продукта.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**Номер рецептуры: **232**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,71 шт.	109	271 шт.	10,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	70,6	70,6	7,06	7,06
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	9	9	0,9	0,9
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	77,01	50	7,7	5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,7	С, мг	3,3	Са, мг	148,6
Жиры, г	12,5	В1, мг	0,2	Р, мг	167,8
Углеводы, г	13,8	В2, мг	0,3	Mg, мг	24,5
Энергетическая ценность, ккал	267,9	А, мг	140,0	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С 8-10 минут. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормативами.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка

Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ**Номер рецептуры: **418**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок томатный, морковный, сливовый, яблочный, виноградный, персиковый, грушевый, вишневый и т.д	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	С, мг	5,4	Са, мг	12,6
Жиры, г	0,2	В1, мг	0	Р, мг	12,6
Углеводы, г	18,2	В2, мг	0	Mg, мг	7,2
Энергетическая ценность, ккал	82,8	А, мг	0	Fe, мг	2

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 20 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ СУХИХ ФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **239**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	15	15	1,5	1,5
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	С, мг	0	Са, мг	29,3
Жиры, г	0	В1, мг	0	Р, мг	8,1
Углеводы, г	22,9	В2, мг	0	Mg, мг	1,1
Энергетическая ценность, ккал	87,0	А, мг	5,4	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Сухие фрукты перебирают, промывают, заливают горячей водой, настаивают под закрытой крышкой 2-3 часа, затем кипятят, процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденной кипяченой водой 1:5.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 20 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;

Цвет — от кремового до светло-зеленого;

Вкус — кисло-сладкий;

Запах — сухофруктов

Консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТА МЯСНАЯ**Номер рецептуры: **236**Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов, блюд и кулинарных изделий для дошкольных учреждений и детских оздоровительных организаций / Под ред. профессора А.Я. Перевалова. 2013 - 576 с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к,	65,93	60	6,59	6
или СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	65,93	60	6,59	6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0 шт.	0,1	0 шт.	0,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,93	10	1,19	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,6	С, мг	0,4	Са, мг	10,7
Жиры, г	7,5	В1, мг	0	Р, мг	45,7
Углеводы, г	1,9	В2, мг	0,2	Mg, мг	6,6
Энергетическая ценность, ккал	117,9	А, мг	0,1	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с припущенным луком, добавляют соль, свежие яйца, тщательно перемешивают и формируют котлеты не панированные, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом растительным и запекают в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 15-20 мин

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия правильной формы, поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой;

Консистенция: однородная, сочная;

Цвет: коричневый;

Вкус: в меру соленый, свойственный готовому мясу;

Запах: свойственный готовому мясу

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО СГУЩЕННОЕ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9	С, мг	0,4	Са, мг	122,8
Жиры, г	3,4	В1, мг	0	Р, мг	32
Углеводы, г	22,2	В2, мг	0,2	Mg, мг	4
Энергетическая ценность, ккал	130,9	А, мг	18,8	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Используется в качестве соуса к сладким блюдам и изделиям из творога.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция жидкой сметаны, однородная,
Вкус сладкий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **339**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	200	130	20	13
с 01.03 по 31.07	216,67	130	21,67	13
с 01.08 по 31.08	162,5	130	16,25	13
с 01.09 по 31.10	173,33	130	17,33	13
с 01.11 по 31.12	185,71	130	18,57	13
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	С, мг	8,7	Са, мг	41,0
Жиры, г	4,5	В1, мг	0,1	Р, мг	73,1
Углеводы, г	19,8	В2, мг	0,1	Mg, мг	13,6
Энергетическая ценность, ккал	137,5	А, мг	16,5	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Картофель очистить, отварить, тут же слить воду, пропустить через протирачную машину в горячем виде, сложить в кастрюлю, добавить растопленное масло, хорошо вымесить, затем постепенно добавить кипящее молоко при непрерывном взбивании.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;

Цвет — от светло-кремового до кремового;

Вкус, запах — характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;

Консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	50	50	5	5
или ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	5	5
или ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	50	50	5	5
или ЗЕФИР	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	С, мг	0	Са, мг	8
Жиры, г	1,2	В1, мг	0	Р, мг	18
Углеводы, г	42,3	В2, мг	0	Mg, мг	5
Энергетическая ценность, ккал	177	А, мг	0	Fe, мг	0,8

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вафли сухие, хрустящие, легкие, малопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь; поломанные.

Поверхность пряников целая, не подгорелая, без трещин и вздутий.

Цвет коричневый.

Вкус и запах приятные.

Форма печенья должна быть правильная, без изломов.

Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне.

Вкус и запах приятные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ**Номер рецептуры: **63**Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

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	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,92	15	1,89	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	22,15	14,4	2,22	1,44
с 01.03 по 31.07	24	14,4	2,4	1,44
с 01.08 по 31.08	18	14,4	1,8	1,44
с 01.09 по 31.10	19,2	14,4	1,92	1,44
с 01.11 по 31.12	20,57	14,4	2,06	1,44
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12	9	1,2	0,9
с 01.09 по 31.12	11,25	9	1,13	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,54	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	2,43	1,8	0,24	0,18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,7	С, мг	5,1	Са, мг	39,2
Жиры, г	3,8	В1, мг	0	Р, мг	33,1
Углеводы, г	8,2	В2, мг	0	Mg, мг	15,5
Энергетическая ценность, ккал	74,3	А, мг	66,2	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят 10 – 15 минут, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5 – 10 мин. до готовности добавляют соль, сахар, зелень. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново– красный, масла на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **322**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТ.	77,27	51	7,73	5,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8,8	8,8	0,88	0,88
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	21,9	21,9	2,19	2,19
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	9	9	0,9	0,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,5	С, мг	0,8	Са, мг	39,2
Жиры, г	8,8	В1, мг	0,1	Р, мг	76,3
Углеводы, г	12,0	В2, мг	0,1	Mg, мг	16,7
Энергетическая ценность, ккал	159,0	А, мг	10,2	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-280 С, 20-25 минут

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

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

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**Номер рецептуры: **417**

Наименование сборника рецептов:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	С, мг	60	Са, мг	16,0
Жиры, г	0,2	В1, мг	0	Р, мг	2,3
Углеводы, г	17,3	В2, мг	0	Mg, мг	4,0
Энергетическая ценность, ккал	75,7	А, мг	0,1	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 20 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
 Цвет — характерный для используемого сырья;
 Запах — приятный запах шиповника;
 Вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
 Консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **366**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	116,22	114,4	11,62	11,44
САХАР ПЕСОК	11,8	11,8	1,18	1,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,6	9 шт.	0,36
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
ВАНИЛИН	0,02	0,02	0,002	0,002
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	15	15	1,5	1,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	11	11	1,1	1,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	5,08	5	0,51	0,5
Выход: 160/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,1	С, мг	1,0	Са, мг	241,8
Жиры, г	15,7	В1, мг	0,1	Р, мг	80,3
Углеводы, г	43,9	В2, мг	0,3	Mg, мг	26,9
Энергетическая ценность, ккал	386,9	А, мг	45,6	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с просеянной мукой, яйцом, сахаром-песком, солью, ванилином, изюмом. Полученную массу тщательно перемешивают и выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной.

Приготовленный полуфабрикат запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 С в течение 20-30 мин до готовности. При подачи поливают молоком сгущенным. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами,

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ**Номер рецептуры: **394**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	166,7	166,7	16,67	16,67
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	С, мг	0	Са, мг	32,9
Жиры, г	0	В1, мг	0	Р, мг	2,3
Углеводы, г	18,0	В2, мг	0	Mg, мг	2,6
Энергетическая ценность, ккал	71,0	А, мг	5,4	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар-песок, и варят до готовности. Готовый компот охлаждают, фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. Фрукты перебирают, крупные измельчают, тщательно промывают, несколько раз меняя воду. Подготовленные плоды закладывают в кипящий сахарный сироп и варят до готовности. Сушеные груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив, урюк, курагу 10-20 минут, изюм 5-10 минут. Компот охлаждают. При отпуске в стакан кладут отварные плоды и заливают отваром

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: +20 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов.

Запах соответствующих сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ**Номер рецептуры: **264**Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЧАЙ - ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,4	49,4	4,94	4,94
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	С, мг	0	Са, мг	10,3
Жиры, г	0	В1, мг	0	Р, мг	2,7
Углеводы, г	4,9	В2, мг	0	Mg, мг	3,0
Энергетическая ценность, ккал	20,9	А, мг	0,1	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

В кипящую воду засыпают сахар, процеживают настой чайной заварки, доводят до кипения.

Чай - заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром — полусладкий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **243**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯБЛОКИ	61,4	35	6,14	3,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	С, мг	1,4	Са, мг	11,9
Жиры, г	0,1	В1, мг	0	Р, мг	3,4
Углеводы, г	12,2	В2, мг	0	Mg, мг	3,9
Энергетическая ценность, ккал	54,7	А, мг	0	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Воду с сахаром доводят до кипения и опускают в неё подготовленные фрукты, дают один раз закипеть под крышкой. Готовый компот охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 20 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.

Цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;

Вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

Запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ**Номер рецептуры: **20**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	49,48	48	4,95	4,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,74	9	1,07	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	С, мг	2	Са, мг	12,7
Жиры, г	3	В1, мг	0	Р, мг	13,7
Углеводы, г	1,4	В2, мг	0	Mg, мг	6,7
Энергетическая ценность, ккал	34,9	А, мг	1,4	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый лук и поливают растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат приготавливают не более 30 минут до раздачи

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы растительным маслом;

Цвет огурцов — оливковый, лука репчатого — белый или светло-кремовый;

Вкус, запах — характерный для соленых огурцов, приятный, в меру кисло-соленый, слегка острый, без постороннего вкуса, с ароматом масла растительного;

Консистенция огурцов — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**Номер рецептуры: **322**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТ.	89,39	59	8,94	5,9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,9	С, мг	0,9	Са, мг	45,0
Жиры, г	11,1	В1, мг	0,1	Р, мг	87,8
Углеводы, г	13,4	В2, мг	0,1	Mg, мг	18,7
Энергетическая ценность, ккал	189,5	А, мг	21,2	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Мякоть птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом противень и запекают до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-280 С, 20-25 минут

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным кон-цом, поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом

Консистенция: котлеты - мягкая, сочная

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

Вкус: продуктов, входящих в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **247**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	132,07	130	13,21	13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,36 шт.	14,4	36 шт.	1,44
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	66,67	50	6,67	5
с 01.09 по 31.12	62,5	50	6,25	5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,8	7,8	0,78	0,78
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,6	С, мг	2,1	Са, мг	216,4
Жиры, г	18,3	В1, мг	0	Р, мг	82,7
Углеводы, г	31,9	В2, мг	0,4	Mg, мг	24,8
Энергетическая ценность, ккал	368,1	А, мг	342,9	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют сахар, вареную протертую морковь, яйцо, соль по вкусу, муку. Хорошо перемешивают. Сырники формируют смоченными руками по 2 штуки на порцию, укладывают на противень, смазанный растительным маслом. Запекают 20-30 минут при температуре 220-280 С. Готовые сырники смазывают растопленным сливочным маслом. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно запеченная, с молоком сгущенным;
 Цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
 Вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
 Запах — запеченного творога со сгущенным молоком;
 Консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **87**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к,	26,37	24	2,64	2,4
или СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	26,37	24	2,64	2,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	51,69	33,6	5,17	3,36
с 01.03 по 31.07	56	33,6	5,6	3,36
с 01.08 по 31.08	42	33,6	4,2	3,36
с 01.09 по 31.10	44,8	33,6	4,48	3,36
с 01.11 по 31.12	48	33,6	4,8	3,36
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	15,08	15	1,51	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,32	12	1,43	1,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	4,05	3	0,41	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3	С, мг	3,7	Са, мг	38,3
Жиры, г	6,6	В1, мг	0,1	Р, мг	59,7
Углеводы, г	15,5	В2, мг	0,1	Mg, мг	22,9
Энергетическая ценность, ккал	145,7	А, мг	100,4	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. Подготовленный горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные овощи, соль и варят до готовности. За 5 минут до конца варки добавляют зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
 Цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, масла на поверхности — желтый;
 Вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассированных корневого, умеренно соленый;
 Консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **416**

Наименование сборника рецептов:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,2	0,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	130	130	13	13
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70	7	7
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,3	С, мг	2,1	Са, мг	156,9
Жиры, г	3,2	В1, мг	0,1	Р, мг	82,9
Углеводы, г	12,5	В2, мг	0	Mg, мг	15,5
Энергетическая ценность, ккал	99,2	А, мг	17,2	Fe, мг	0,2

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;

Цвет — светло-коричневый;

Запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;

Вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;

Консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ (1 ВАРИАНТ)**Номер рецептуры: **461**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к,	54,95	50	5,5	5
или СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	54,95	50	5,5	5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14	14	1,4	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,93	10	1,19	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
СОУС СМЕТАННЫЙ (ДЛЯ ТЕФТЕЛЕЙ)		30		3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	21	21	2,1	2,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0,9	0,9
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,3	С, мг	0,8	Са, мг	47,9
Жиры, г	11,0	В1, мг	0	Р, мг	59,1
Углеводы, г	7,9	В2, мг	0,2	Mg, мг	9,0
Энергетическая ценность, ккал	174,1	А, мг	17,1	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Приготовление тефтелей мясных. Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (4-5 грамм на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Соус сметанный (для тефтелей)

Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают ¼ горячей жидкости и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом.

Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей- коричневый, соуса- в зависимости от его вида.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **199**Наименование сборника рецептур: **Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	29	29	2,9	2,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	132	132	13,2	13,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,2	С, мг	1,6	Са, мг	161,1
Жиры, г	5,3	В1, мг	0,1	Р, мг	94,5
Углеводы, г	28,6	В2, мг	0	Mg, мг	15,75
Энергетическая ценность, ккал	135,5	А, мг	17,35	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**Номер рецептуры: **332**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	50	50	5	5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	С, мг	0	Са, мг	4,9
Жиры, г	3,5	В1, мг	0	Р, мг	44,3
Углеводы, г	34,1	В2, мг	0	Mg, мг	11,0
Энергетическая ценность, ккал	170,9	А, мг	10,1	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. до готовности. После стекания воды, рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ**

Номер рецептуры: **483**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	26,7	26,7	2,67	2,67
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	6,4	6,4	0,64	0,64
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,3	3 шт.	0,13
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,5	1 шт.	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ВАНИЛИН	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,0	С, мг	0,1	Са, мг	12,1
Жиры, г	5,6	В1, мг	0	Р, мг	18,9
Углеводы, г	28,6	В2, мг	0	Mg, мг	3,1
Энергетическая ценность, ккал	178,2	А, мг	17,5	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают с сахаром-песком до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлители и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Влажность готового теста 20%. Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают яичной смесью и выпекают при температуре 200-220 С в течение 10-12 мин. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормами.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — форма круглая с рифленой блестящей поверхностью;

Цвет — светло-желтый;

Вкус, запах — приятный, умеренно сладкий;

Консистенция — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ ШИПОВНИКА**Номер рецептуры: **239**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15	1,5	1,5
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	С, мг	60	Са, мг	11,1
Жиры, г	0,2	В1, мг	0	Р, мг	8,1
Углеводы, г	22,2	В2, мг	0	Mg, мг	2,3
Энергетическая ценность, ккал	91,7	А, мг	0,1	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Шиповник перебирают, промывают, заливают горячей водой, настаивают под закрытой крышкой 2-3 часа, затем кипятят, процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и струей вливают подготовленный крахмал. Снова доводят до кипения. Подготовка крахмала: крахмал разводят охлажденной кипячёной водой 1:5.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 20 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;

Цвет — от кремового до светло-зеленого;

Вкус — кисло-сладкий;

Запах — шиповника

Консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**Номер рецептуры: **89**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,93	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	130	130	13	13
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ		24		2,4
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к,	23,2	21,1	2,32	2,11
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,1	2,4	0,31	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,2	3 шт.	2,609
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	4,05	3	0,41	0,3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,4	С, мг	5,0	Са, мг	26,7
Жиры, г	4,7	В1, мг	0	Р, мг	49,3
Углеводы, г	10,1	В2, мг	0,1	Mg, мг	13,4
Энергетическая ценность, ккал	103,9	А, мг	86,0	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

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

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

Фрикадельки мясные

Мясо 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.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне не более 1 ч.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла, картофель и овощи равномерно нарезаны, не переварены, фрикадельки одинакового размера. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет бульона — прозрачный, золотистый, овощей — натуральный, масла на поверхности — светло-оранжевый;

Вкус, запах — мясных экстрактивных веществ, приятный, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;

Консистенция картофеля и овощей — мягкая; фрикаделек — упругая, сочная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ №**

Номер рецептуры: **385**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию в дошкольных образовательных организациях**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	24	24	2,4	2,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	С, мг	0,2	Са, мг	20,7
Жиры, г	4,1	В1, мг	0	Р, мг	9,5
Углеводы, г	1,7	В2, мг	0	Mg, мг	1,6
Энергетическая ценность, ккал	48,3	А, мг	13,9	Fe, мг	0

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **264**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	145,35	100	14,54	10
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	105,26	100	10,53	10
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	149,25	100	14,93	10
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	105,26	100	10,53	10
или РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	172,41	100	17,24	10
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	105,26	100	10,53	10
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	200	130	20	13
с 01.03 по 31.07	216,67	130	21,67	13
с 01.08 по 31.08	162,5	130	16,25	13
с 01.09 по 31.10	173,33	130	17,33	13
с 01.11 по 31.12	185,71	130	18,57	13
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	14	14	1,4	1,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, МЯСА)		30		3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,6	13,6	1,36	1,36
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,6	13,6	1,36	1,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,9	С, мг	8,7	Са, мг	79,5
Жиры, г	6,4	В1, мг	0,3	Р, мг	176,7
Углеводы, г	31,0	В2, мг	0,2	Mg, мг	51,8
Энергетическая ценность, ккал	259,0	А, мг	18,6	Fe, мг	1,8

Технология приготовления:

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом в 30° из филе с кожей без костей, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанный маслом (2г от нормы) противень, сверху кладут ломтики отварного картофеля, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – на порционных кусках рыбы - ломтики картофеля, залиты белым соусом, картофель сохранил форму

Консистенция - мягкая, сочная, рыбы, картофеля- мягкая

Цвет – корочки- золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло- серый

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: **244**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	158,49	156	15,85	15,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	22	22	2,2	2,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	12	30 шт.	1,2
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,9	С, мг	0,8	Са, мг	212,7
Жиры, г	13,9	В1, мг	0	Р, мг	54,4
Углеводы, г	27,8	В2, мг	0,4	Mg, мг	21,3
Энергетическая ценность, ккал	286,1	А, мг	18,2	Fe, мг	1,49

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, соль, сахар, сырые яйца, замешивают тесто. Раскатывают пластом толщиной 10-12 мм, нарезают на полоски шириной 25 мм, а затем на кусочки прямоугольной или треугольной формы или ромба, отваривают небольшими партиями в кипящей подсоленной воде 5 минут перед подачей. Соотношение вареников и воды 1:5. Поливают молоком сгущенным.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы;

Консистенция: однородная, мягкая;

Цвет: белый;

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо;

Запах: слабовыраженный запах творога и продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **199**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	30	30	3	3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	135	135	13,5	13,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,4	С, мг	2,2	Са, мг	179,9
Жиры, г	5,5	В1, мг	0,2	Р, мг	111,5
Углеводы, г	26,3	В2, мг	0	Mg, мг	17,5
Энергетическая ценность, ккал	190,2	А, мг	24,9	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

В кипящую воду с молоком добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ**

Номер рецептуры: **418**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок томатный, морковный, сливовый, яблочный, виноградный, персиковый, грушевый, вишневый и т.д	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	С, мг	3	Са, мг	7
Жиры, г	0,1	В1, мг	0	Р, мг	7
Углеводы, г	10,1	В2, мг	0	Mg, мг	4
Энергетическая ценность, ккал	46	А, мг	0	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +20 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **446**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	35	35	3,5	3,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	8,11	6	0,81	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,9	15	1,79	1,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10	10	1	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2	С, мг	3,7	Са, мг	33,9
Жиры, г	6,6	В1, мг	0	Р, мг	49,4
Углеводы, г	27,6	В2, мг	0	Mg, мг	18,9
Энергетическая ценность, ккал	175,9	А, мг	280,0	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Овощи нарезают соломкой и пассируют, добавляют томатную пасту и продолжают пассирование 5-7 мин. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи с томатную пасту и перемешивают

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: овощей - оранжевый, на разрезе - белый.

Вкус: пассированных овощей, томата в сочетании с макаронными изделиями.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **110**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	63,08	50	6,31	5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	33,23	21,6	3,32	2,16
с 01.03 по 31.07	36	21,6	3,6	2,16
с 01.08 по 31.08	27	21,6	2,7	2,16
с 01.09 по 31.10	28,8	21,6	2,88	2,16
с 01.11 по 31.12	30,86	21,6	3,09	2,16
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	9,54	8	0,95	0,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	3,6	2,7	0,36	0,27
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	14,4	14,4
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	С, мг	10,1	Са, мг	44,1
Жиры, г	2,5	В1, мг	0	Р, мг	28,3
Углеводы, г	8,5	В2, мг	0,1	Mg, мг	11,0
Энергетическая ценность, ккал	57,7	А, мг	58,9	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду или бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль и зелень. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки масла золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки
 Консистенция: капуста – упругая, овощи – мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
 Цвет: бульона – желтый, масла на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный
 Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый
 Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **199**

Наименование сборника рецептур: **Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	30	30	3	3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	129	129	12,9	12,9
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,2	С, мг	1,8	Са, мг	165
Жиры, г	6,4	В1, мг	0,2	Р, мг	107,7
Углеводы, г	24,7	В2, мг	0	Mg, мг	21,2
Энергетическая ценность, ккал	135,5	А, мг	24	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

В кипящую смесь молока и воды кладут сахар, соль, всыпают овсяные хлопья, при активном помешивании сверху вниз, варят при непрерывном помешивании 20 мин. Сливочное масло растапливают в отдельной ёмкости, доводят до кипения и добавляют в готовую кашу, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

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 солёный, 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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА МОРКОВНАЯ**Номер рецептуры: **55**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	63,33	47,5	6,33	4,75
с 01.09 по 31.12	59,38	47,5	5,94	4,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	9,8	1,18	0,98
ТОМАТНАЯ ПАСТА	16,6	16,6	1,66	1,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	С, мг	3,1	Ca, мг	17,7
Жиры, г	2,6	В1, мг	0	Р, мг	24,7
Углеводы, г	6,5	В2, мг	0	Mg, мг	16,3
Энергетическая ценность, ккал	52,8	А, мг	302,6	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассируют, в конце пассирования добавляют разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассированным луком, добавляют соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **199**

Наименование сборника рецептур: **Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	109	109	10,9	10,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
ПШЕНО	30	30	3	3
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,8	С, мг	1,6	Са, мг	143,1
Жиры, г	5,3	В1, мг	0,1	Р, мг	97,3
Углеводы, г	24,7	В2, мг	0	Mg, мг	23,3
Энергетическая ценность, ккал	135,5	А, мг	22,1	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Подготовленную для варки крупу всыпают в горячее молоко с добавлением воды, добавляют соль, сахар. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или заправить растопленным сливочным маслом при отпуске

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы полостью разварились, утратили форму.

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

Цвет: желтый

Запах: пшенной каши в сочетании с молоком и маслом.

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ)**

Номер рецептуры: **101**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	12	12	1,2	1,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	148	148	14,8	14,8
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ (КИПЯЧЕННАЯ)	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,3	С, мг	2,4	Са, мг	174,9
Жиры, г	4,9	В1, мг	0,1	Р, мг	101,0
Углеводы, г	16,5	В2, мг	0	Mg, мг	15,7
Энергетическая ценность, ккал	132,5	А, мг	24,3	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают и всыпают в кипящую смесь молока и воды, затем добавляют соль, сахар, доводят до готовности на медленном огне. Сливочное масло растапливают в отдельной ёмкости, доводят до кипения и добавляют в готовую кашу, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура блюда + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

Цвет — соответствует виду молочного супа

Вкус — умеренно сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Запах — соответствует виду супа в сочетании с молоком и маслом;

Консистенция — жидкая, однородная

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ**Номер рецептуры: **346**Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к,	65,93	60	6,59	6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	200,58	159	20,06	15,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,33	4	0,53	0,4
с 01.09 по 31.12	5	4	0,5	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,8	4,8	0,48	0,48
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,03	0,03	0,003	0,003
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,5	С, мг	25,1	Са, мг	85,8
Жиры, г	10,6	В1, мг	0	Р, мг	80,2
Углеводы, г	17,8	В2, мг	0,4	Mg, мг	23,2
Энергетическая ценность, ккал	203,3	А, мг	39,1	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде. Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, масло, пассированную томатную пасту, нарезанное на кусочки отварное мясо и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами, мясом ; овощи в виде соломки;
 Цвет — светло-коричневый;
 Вкус, запах - характерный для тушеной капусты, с ароматом томата,мяса, овощей и пряностей;
 Консистенция — сочная, слабо хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ**Номер рецептуры: **249**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	183,14	126	18,31	12,6
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	132,63	126	13,26	12,6
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	188,06	126	18,81	12,6
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	132,63	126	13,26	12,6
или РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	217,24	126	21,72	12,6
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	132,63	126	13,26	12,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	1,76 шт.	70	176 шт.	7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	22	22	2,2	2,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,9	С, мг	0,7	Ca, мг	79,2
Жиры, г	5,1	В1, мг	0,1	Р, мг	135,1
Углеводы, г	4,3	В2, мг	0,1	Mg, мг	35,4
Энергетическая ценность, ккал	143,7	А, мг	19,3	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на порционные куски и припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока и муки и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C 20-30 минут

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +60...+65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность имеет запеченную корочку
 Консистенция: мягкая, сочная
 Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе-серый
 Вкус: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо
 Запах: запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **411**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЧАЙ - ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,4	49,4	4,94	4,94
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	С, мг	0	Са, мг	10,4
Жиры, г	0	В1, мг	0	Р, мг	2,7
Углеводы, г	7,6	В2, мг	0	Mg, мг	3,0
Энергетическая ценность, ккал	32,4	А, мг	0,1	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Воду соединяют с сахаром и доводят до кипения, добавляют заварку.

Чай - заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чай с сахаром — сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: **133**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к,	109,89	100	10,99	10
или СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	109,89	100	10,99	10
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	192,31	125	19,23	12,5
с 01.03 по 31.07	208,33	125	20,83	12,5
с 01.08 по 31.08	156,25	125	15,63	12,5
с 01.09 по 31.10	166,67	125	16,67	12,5
с 01.11 по 31.12	178,57	125	17,86	12,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	26,67	20	2,67	2
с 01.09 по 31.12	25	20	2,5	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,86	20	2,39	2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	12	12	1,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	6	6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,7	2,7	0,27	0,27
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,1	С, мг	9,9	Ca, мг	40,6
Жиры, г	23,4	В1, мг	0,1	Р, мг	141,0
Углеводы, г	23,6	В2, мг	0,3	Mg, мг	28,9
Энергетическая ценность, ккал	395,6	А, мг	128,1	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Сырые очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера. В картофель добавляют пассированный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту, отварное мясо заливают кипящей водой или бульоном (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), кладут соль и тушат при слабом нагреве до готовности 25 - 30 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — картофель и морковь, мясо нарезаны кубиками или дольками, лук — полукольцами, не помяты, не разварены;
 Цвет — соответствует цвету тушеного мяса, картофеля с морковью, луком и томатом;
 Вкус — тушеного картофеля и овощей с мясом, кисло-сладкий, в меру соленый;
 Запах — тушеного картофеля, с ароматом мяса, лука и томата;
 Консистенция — картофель, мясо и овощи мягкие, сочные, но не разварены.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **55**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

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	63,33	47,5	6,33	4,75
с 01.09 по 31.12	59,38	47,5	5,94	4,75
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,8	9,8	1,18	0,98
ТОМАТНАЯ ПАСТА	16,6	16,6	1,66	1,66
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4	С, мг	2,7	Ca, мг	20,2
Жиры, г	2,6	В1, мг	0	P, мг	24,7
Углеводы, г	6,9	В2, мг	0	Mg, мг	14,5
Энергетическая ценность, ккал	57,2	A, мг	12,3	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассируют, в конце пассирования добавляют разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассированным луком, добавляют соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **81**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	44,15	35	4,42	3,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	83,08	54	8,31	5,4
с 01.03 по 31.07	90	54	9	5,4
с 01.08 по 31.08	67,5	54	6,75	5,4
с 01.09 по 31.10	72	54	7,2	5,4
с 01.11 по 31.12	77,14	54	7,71	5,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,51	13	1,55	1,3
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	11,34	11	1,13	1,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП)	3,65	2,7	0,37	0,27
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,1	С, мг	10,2	Ca, мг	42,3
Жиры, г	2,5	В1, мг	0	Р, мг	44,8
Углеводы, г	12,8	В2, мг	0,1	Mg, мг	13,8
Энергетическая ценность, ккал	79,7	А, мг	83,8	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5 – 10 минут вводят слегка пассированные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, зелень. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ломтиками или соломкой, картофель брусочками, капуста, коренья- соломкой.
 Консистенция: овощей- сочная, огурцов- слегка хрустящая.
 Цвет: бульона- желтый, овощей- натуральный, блески масла- светло- желтые.
 Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью от огурцов и огуречного рассола.
 Запах: огуречного рассола, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ**Номер рецептуры: **441**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	31	31	3,1	3,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2	5 шт.	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,15	0,15	0,02	0,02
ПОВИДЛО	17,5	17,5	1,75	1,75
САХАР ПЕСОК	2,3	2,3	0,23	0,23
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,2	2,2	0,22	0,22
ДРОЖЖИ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	С, мг	0	Са, мг	9,0
Жиры, г	2,2	В1, мг	0	Р, мг	19,8
Углеводы, г	37,4	В2, мг	0	Mg, мг	4,2
Энергетическая ценность, ккал	164,1	А, мг	7,1	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делят на куски, закатывают в шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный маслом, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушку смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240 С 10-15 минут..

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена

Консистенция: мягкая, пористая

Цвет : светло-коричневый

Вкус: сладковатый, в меру соленый

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: **41**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,8	30	3,78	3
ЯБЛОКИ	26,3	15	2,63	1,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	12,8	9,6	1,28	0,96
с 01.09 по 31.12	12	9,6	1,2	0,96
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,7	С, мг	5,4	Са, мг	19,4
Жиры, г	2,7	В1, мг	0	Р, мг	10,8
Углеводы, г	7,1	В2, мг	0,1	Mg, мг	5,8
Энергетическая ценность, ккал	55,7	А, мг	59,0	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
 Цвет — типичный для смеси овощей и яблок;
 Вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;
 Консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **702**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	148,57	130	14,86	13
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	40	30	4	3
с 01.09 по 31.12	37,5	30	3,75	3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10	10	1	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,86	20	2,39	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,3	4,3	0,43	0,43
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	21,8	С, мг	11,2	Са, мг	48,6
Жиры, г	23,0	В1, мг	0,2	Р, мг	198,8
Углеводы, г	23,2	В2, мг	0,2	Mg, мг	36,5
Энергетическая ценность, ккал	376,1	А, мг	217,9	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40 - 50 г, тушат. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20 - 30% от массы продуктов, добавляют пассированную томатную пасту и тушат 30 - 40 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нём соус красный основной, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат 15 - 20 минут. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – Характерный данному блюду.

Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.

Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (СОЛЕННЫЕ)**Номер рецептуры: **71**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2011. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	51,55	50	5,16	5
или ТОМАТЫ СОЛЕННЫЕ	51,02	50	5,1	5
или КАПУСТА КВАШЕНАЯ	53,19	50	5,32	5
или ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	58,98	50	5,9	5
или ПЕРЕЦ БОЛГАРСКИЙ СЛАДКИЙ	66,67	50	6,67	5
или ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	51	50	5,1	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	С, мг	1	Са, мг	10,1
Жиры, г	0,1	В1, мг	0	Р, мг	10,4
Углеводы, г	0,8	В2, мг	0	Mg, мг	6,1
Энергетическая ценность, ккал	5	А, мг	1,5	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Огурцы или помидоры соленые промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Подают порционно.

Огурцы или редис, помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями в воде, отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают дольками или кружочками непосредственно перед отпуском и подают.

Перцы свежие предварительно обрабатывают, очищают сердцевину, нарезают соломкой.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционирование не более 30 минут до раздачи

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы, редис, помидоры сохранили форму, перцы нарезаны соломкой.

Консистенция: огурцы, редис - упругие, хрустящие, помидоры, перцы - мягкие.

Цвет: огурцов – оливковый, помидоров – красный, перцев, редис соответствующий.

Вкус: огурцов, или помидоров, или перцев, или редиса

Запах: огурцов, или помидоров, или перцев, или редиса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Номер рецептуры: **239**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ	87,21	60	8,72	6
или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	63,16	60	6,32	6
или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ	89,55	60	8,96	6
или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ	63,16	60	6,32	6
или РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ	103,45	60	10,35	6
или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	63,16	60	6,32	6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,9	15	1,79	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,2	С, мг	1,1	Са, мг	50,8
Жиры, г	3,4	В1, мг	0,1	Р, мг	88,6
Углеводы, г	17,3	В2, мг	0	Mg, мг	32,4
Энергетическая ценность, ккал	140,8	А, мг	3,5	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, луком кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, выкладывают на противень смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-250 С 20-30 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир

Цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;

Вкус — приятный, запеченной рыбной котлетной массы, характерный для определенного вида рыбы, умеренно соленый;

Запах — характерный для определенного вида рыбы;

Консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,7	С, мг	0	Са, мг	8,8
Жиры, г	0,2	В1, мг	0	Р, мг	19
Углеводы, г	9,2	В2, мг	0	Mg, мг	7,4
Энергетическая ценность, ккал	32	А, мг	0	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ**Номер рецептуры: **43**Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	56,77	45	5,68	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,97	5	0,6	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	8	6	0,8	0,6
с 01.09 по 31.12	7,5	6	0,75	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1	С, мг	2	Са, мг	22,8
Жиры, г	3,5	В1, мг	0	Р, мг	12,6
Углеводы, г	4,4	В2, мг	0,1	Mg, мг	5,6
Энергетическая ценность, ккал	49,9	А, мг	37,2	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль, смешивают с шинкованным репчатым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Приготовление салата не более 30 минут до раздачи

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ**

Номер рецептуры: **451**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		32		3,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,3	20,3	2,03	2,03
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1	3 шт.	0,1
ПОВИДЛО	15	15	1,5	1,5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	С, мг	0	Ca, мг	7,8
Жиры, г	0,9	В1, мг	0	P, мг	14,1
Углеводы, г	28,5	В2, мг	0	Mg, мг	3,6
Энергетическая ценность, ккал	115,9	A, мг	2,4	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и зашипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С 8-10 мин.

Прилежание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое

Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормативами.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесдобного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежесдобного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ПО СЕЗОНУ)**

Номер рецептуры: **400**

Наименование сборника рецептур: Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКО	113,64	100	11,36	10
или ГРУША	111,11	100	11,11	10
или ВИШНЯ	117,65	100	11,77	10
или КИВИ	111,11	100	11,11	10
или ПЕРСИКИ	111,11	100	11,11	10
или СЛИВА	111,11	100	11,11	10
или ХУРМА	117,65	100	11,77	10
или ЧЕРЕШНЯ	117,65	100	11,77	10
или ВИНОГРАД	119,05	100	11,91	10
или МАНДАРИН	142,86	100	14,29	10
или АПЕЛЬСИН	142,86	100	14,29	10
или БАНАН	142,86	100	14,29	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,45	С, мг	4,6	Са, мг	14
Жиры, г	0,42	В1, мг	0	Р, мг	9,5
Углеводы, г	10,5	В2, мг	0	Mg, мг	7,7
Энергетическая ценность, ккал	72,6	А, мг	3	Fe, мг	1,9

Технология приготовления:

Фрукты перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают на десертной тарелке.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды
 Консистенция: соответствующая виду плодов или ягод
 Цвет: соответствующий виду плодов или ягод
 Вкус: соответствующий виду плодов или ягод
 Запах :соответствующий виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,9	С, мг	0	Са, мг	4,8
Жиры, г	0,2	В1, мг	0	Р, мг	11
Углеводы, г	12	В2, мг	0	Mg, мг	2,4
Энергетическая ценность, ккал	45,7	А, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПЕЧЕНЬЮ**Номер рецептуры: **100**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	141,18	120	14,12	12
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0,4	0,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	215,38	140	21,54	14
с 01.03 по 31.07	233,33	140	23,33	14
с 01.08 по 31.08	175	140	17,5	14
с 01.09 по 31.10	186,67	140	18,67	14
с 01.11 по 31.12	200	140	20	14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,93	10	1,19	1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	15	15	1,5	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Сыр российский, или волжский, или угличский, или московский, или ярославский	10,6	10	1,06	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,1	С, мг	17,8	Са, мг	104,1
Жиры, г	8,4	В1, мг	0,3	Р, мг	187,0
Углеводы, г	36,4	В2, мг	2,0	Mg, мг	45,0
Энергетическая ценность, ккал	339,3	А, мг	234,5	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

Отварную печень пропускают через мясорубку, добавляют припущенный лук.

Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, или сковороду, разравнивают, кладут фарш печеночный, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом, посыпают сыром и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: запеканка сохраняет форму, порционные куски политы маслом или соусом,

Консистенция: нежная, сочная, однородная

Цвет: продуктов, входящих в блюдо

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ**Номер рецептуры: **261**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	70,59	60	7,06	6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23,86	20	2,39	2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		30		3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9	9	0,9	0,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	21	21	2,1	2,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 50/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,7	С, мг	5,3	Са, мг	34,3
Жиры, г	9,5	В1, мг	0,1	Р, мг	64,4
Углеводы, г	7,7	В2, мг	1	Mg, мг	11,7
Энергетическая ценность, ккал	167,3	А, мг	119,6	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, пассируют до полуготовности (5-10 мин), добавляют лук пассированный. Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин.

Соусы — сметанный, сметанный с томатом и луком.

Соус сметанный №371

Пшеничную муку просеивают, слегка пассируют 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:

Температура подачи + 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — на тарелке уложены печень, политая соусом, и гарнир;

Цвет печени — коричневый;

Вкус, запах - характерный для тушеной печени;

Консистенция печени - сочная, мягкая; соуса - однородная.

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

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,2	С, мг	0	Са, мг	6
Жиры, г	0,2	В1, мг	0	Р, мг	13,8
Углеводы, г	15	В2, мг	0	Mg, мг	3
Энергетическая ценность, ккал	57,1	А, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба - мягкая

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **436**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к,	98,9	90	9,89	9
или СВИНИНА НЕ ЖИРНАЯ Б/К,	0	0	0	0
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,9	13,3	1,59	1,33
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,7	6,7	0,67	0,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,5	С, мг	9,3	Ca, мг	33,0
Жиры, г	17,0	В1, мг	0,1	P, мг	128,4
Углеводы, г	21,9	В2, мг	0,3	Mg, мг	25,5
Энергетическая ценность, ккал	318,8	A, мг	109,7	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Мясо нарезают поперёк волокон ломтиками, картофель и лук кубиками, морковь шинкуют соломкой. Мясо тушат с луком и морковью и томатной пастой на смеси растительного и сливочного масла до полуготовности. Картофель добавляют в мясо, заливают кипящей водой до уровня овощей и тушат до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
 Цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
 Вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей,
 Консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ**Номер рецептуры: **420**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	207	200	20,7	20
или РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	206,61	200	20,66	20
или ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ	206,61	200	20,66	20
или СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	206,61	200	20,66	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,8	С, мг	4,8	Са, мг	250,4
Жиры, г	5	В1, мг	0,2	Р, мг	180
Углеводы, г	9	В2, мг	0	Mg, мг	28
Энергетическая ценность, ккал	99	А, мг	44	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +20 С..

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: молочнокислый

Запах: кисломолочных продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**Номер рецептуры: **1**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	3	3
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4	С, мг	0	Са, мг	7,8
Жиры, г	4,3	В1, мг	0	Р, мг	17,3
Углеводы, г	18	В2, мг	0	Mg, мг	3,6
Энергетическая ценность, ккал	106,0	А, мг	19,6	Fe, мг	0,3

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом

Консистенция: хлеба - мягкая, масла – мажущаяся

Цвет: соответствуют виду масла

Вкус: соответствует виду масла

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**Номер рецептуры: **199**Наименование сборника рецептур: **Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	30	30	3	3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	123	123	12,3	12,3
САХАР ПЕСОК	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70	7	7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5	С, мг	1,5	Са, мг	157,8
Жиры, г	5,1	В1, мг	0,1	Р, мг	109,3
Углеводы, г	27,2	В2, мг	0	Mg, мг	19,9
Энергетическая ценность, ккал	126,4	А, мг	23,4	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Крупы засыпают в кипящую воду и варят 20-30 минут, добавляют кипящее молоко, соль, сахар и варят кашу до загустения. Сливочное масло растапливают в отдельной ёмкости, доводят до кипения и добавляют в готовую кашу, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи +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.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ**

Номер рецептуры: **171**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	82,35	70	8,24	7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,9	15	1,79	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/4 шт.	10,06	25 шт.	1,01
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	15	15	1,5	1,5
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,8	С, мг	5,8	Са, мг	35,5
Жиры, г	6,4	В1, мг	0,2	Р, мг	91,4
Углеводы, г	15,0	В2, мг	1,1	Mg, мг	26,3
Энергетическая ценность, ккал	178,1	А, мг	141,4	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

Печень отваривают, пропускают через мясорубку, добавляют пассированный на сливочном масле лук, яйцо, молоко, хорошо размешивают. Массу выкладывают на смазанный растительным маслом противень присыпанный сухарями и выпекают в духовом шкафу при температуре 250- 280 С до готовности, не менее 20-25 минут. Яйцо обрабатывают в соответствии с санитарными правилами и нормативами.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 65 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Поверхность суфле-ровная, консистенция-однородная, рыхлая, цвет-темно-коричневый. Запах- свойственный набору продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ**Номер рецептуры: **414**Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	15	15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9	С, мг	2,4	Са, мг	181,4
Жиры, г	3,3	В1, мг	0,1	Р, мг	97,7
Углеводы, г	14,9	В2, мг	0	Mg, мг	26,5
Энергетическая ценность, ккал	110,7	А, мг	19,9	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи + 75 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-коричневый

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.