

Технологическая карта № 140(178)

Наименование изделия: Груши

Номер рецептуры: 140(178)

178 Организация питания в дошкольных
Наименование сборника рецептов: образовательных учреждениях: методические
указания г,Москвы 2007

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Груши	125	125
Выход:		125

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,50	0,38	12,88	58,75

Технология приготовления:

Груши перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № ТТК 55

Наименование изделия: Икра овощная

Номер рецептуры: ТТК 55

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	76,5	58,5
<i>Масса отварной очищенной свеклы, протертой</i>	0	0
Морковь	72	58,5
Лук	33,9	28,5
Чеснок	1,8	1,35
Масло растительное	6	6
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,13	6,18	13,80	108,42

Технология приготовления:

Очищенную вареную свеклу протирают. Подготовленные морковь и редьку бланшируют, протирают в сыром виде. Все компоненты соединяют, добавляют мелко нарезанные репчатый лук, чеснок, соль, заправляют растительным маслом и перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: протертые овощи равномерно перемешаны и заправлены чесноком и растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в икру овощную

Вкус: продуктов, входящих в икру овощную

Запах: продуктов, входящих в икру овощную

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 410(691)

Наименование изделия: Фрикадельки из кур(филе птицы)

Номер рецептуры: 410(691)

Сборник технологических нормативов,
Наименование сборника рецептов: рецептур блюд и кулинарных изделий для школ.
Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	13,2	13,2
Яйцо 1С	7,2	7,2
Молоко	18	18
или Вода	18	18
<i>Масса полуфабриката</i>	96	96
<i>Масса готовых фрикаделек</i>	0	84
Масло сливочное	4,5	4,5
Куры-филе грудной части	62,4	62,4
или Курица, 1 категории	144	62,4
Соль пищевая йодированная	0,22	0,22
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
13,51	5,96	7,65	149,20

Технология приготовления:

У обработанных тушек кур отделяют мякоть от кожи и костей, филе измельчают на мясорубке, второй раз пропускают вместе с замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом, добавляют соль, хорошо вымешивают, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию) и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Изделия в форме шариков одинакового размера уложенные на тарелку, сбоку гарнир. Консистенция сочная, нежная. Цвет сероватый. Вкус умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару. Запах, свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № 71(774)

Наименование изделия: Овощи свежие (огурцы)

Номер рецептуры: 71(774)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы	71,4	60
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,48	0,06	1,50	8,40

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

нешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры - целые.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 294(1254)

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему (свинина)

Номер рецептуры: 294(1254)

Наименование сборника рецептур: 1254 Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста, Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Лавровый лист	0,2	0,2
Картофель	186	140
Лук	25,2	20
Масло растительное	6	6
Томат-паста	10	10
<i>Допускается жаркое готовить без томата-пюре</i>	0	0
<i>Масса мяса тушеного</i>	0	40
<i>Масса овощей с соусом 30</i>	0	160
Соль поваренная пищевая	0,32	0,32
Свинина тазобедренная часть	66	60
или Говядина тазобедренная часть	66	60
Морковь	12,6	10
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
16,30	10,52	32,32	277,22

Технология приготовления:

Подготовленные говядину или свинину мясную нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают по 2-3 куска на порцию массой нетто 20-30 г.

Подготовленный картофель очищают, закладывают в воду и варят до готовности, затем воду сливают, картофель обсушивают и нарезают ломтиками. Очищенный лук репчатый нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-7 мин.

Нарезанное порциями мясо отварное и овощи кладут в горшочки (или другую порционную посуду) слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат-пюре, соль поваренную йодированную (1/2 часть от рецептурной нормы), эмульсию вкусо-ароматическую, предварительно разведенную в воде в соотношении 1:20-50, и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами в горшочках или другой порционной посуде

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо. .

Температура подачи: не ниже 65°C.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 503(691)

Наименование изделия: Кисель(из концентрата плодово-ягодного)

Номер рецептуры: 503(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Концентрат киселя	24	24
Сахар	10	10
Вода	190	190
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,02	0,00	28,70	110,12

Технология приготовления:

Сухой продукт сначала разводят в 1/3 общего объема холодной воды, перемешивают, вливают в кипящую воду (оставшуюся часть), размешивают и доводят до кипения при непрерывном помешивании.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству:

Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло - сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 337(691)

Наименование изделия: Рыба запеченная в омлете (минтай)

Номер рецептуры: 337(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Минтай	123	80
или Треска	123	80
или Горбуша	119,4	80
Мука пшеничная	9	9
Масло растительное	3	3
Масса припущенной рыбы	0	93,33
Яйцо 1С	27	27
Молоко	12	12
Мука пшеничная для омлета	2,63	2,63
Масса полуфабриката	105,26	105,26
Соль поваренная пищевая	0,5	0,5
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
11,98	10,58	7,31	174,69

Технология приготовления:

Рыбу разделывают на филе , нарезают по 1 куску на порцию , панируют в муке с солью, жарят основным способом. Жареную рыбу укладывают на противень. , разогретый с маслом, пересыпают пассерованным луком и заливают смесью яиц и молока с подсушенной мукой, запекают при температуре 250С 10-15 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную 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.
Температура подачи: от 60 до 65°С

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № 114(1252)

Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой рисовой

Номер рецептуры: 114(1252)

Наименование сборника рецептур: 1254 Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста, Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	64	48
Морковь	10	8
Лук	10	8
Масло сливочное	2	2
Крупа рисовая	8	8
или Крупа овсяная	8	8
или Крупа ячневая	8	8
или Крупа пшеничная	8	8
Вода	170	170
Соль пищевая йодированная	1	1
Масло растительное	2	2
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,76	3,74	16,76	100,52

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и сварить до полуготовности, воду слить. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко шинковать, пропассеровать. В кипящую воду положить подготовленную крупу, нарезанный картофель, варить 7-10 минут, добавить овощи, соль и варить до готовности. В готовый суп добавить сметану, зелень и прокипятить. Требования: Консистенция крупы и картофеля мягкая, цвет супа светло-желтый, вкус и запах свойственные продуктам с ароматом овощей.

Органолептические показатели качества:

Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Коренья сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус в меру соленый, с ароматом овощей. Температура подачи должна быть не ниже 75 °С. Температура подачи: 75 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 9(сб)

Наименование изделия: Салат из моркови

Номер рецептуры: 9(сб)

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	66	52,8
Масло растительное	6	6
Соль	0,6	0,6
Сахар	1,8	1,8
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,68	6,05	5,44	69,78

Технология приготовления:

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой солордкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Ряженка

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Ряженка 2,5% жирности	185,4	180
или Кефир	186,3	180
или Йогурт питьевой	185,4	180
или Простокваша 2,5% жирности	189,9	180
или Айран	181,8	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,22	4,50	7,56	97,20

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты подают в стаканах.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству: По внешнему виду и консистенции это однородная жидкость, в меру вязкая. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, для сладкого - в меру сладкий вкус. Цвет молочно - белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями - обусловлен цветом введенных добавок. Не допускается излишне кислый вкус.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 115

Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом(говядина)

Номер рецептуры: 270

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Лук	13,4	10,7
Морковь	6,6	5,3
Мука пшеничная	1,6	1,6
Говядина тазобедренная часть	117,2	106,7
Томат-паста	8	8
Капуста белокочанная	191	152,8
Масло растительное	6	6
Лавровый лист	0,1	0,1
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
22,74	19,00	16,24	255,90

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением томатного пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г, соединяют с припущенным луком, нарезанным мелкими кубиками, добавляют воду (из расчета 30 г на порцию) и тушат 20-25 минут. Затем к мясу с овощами добавляют капусту, соль, сахар и тушат до готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые; консистенция: мяса и капусты - мягкая, нежная; вкус и запах - тушеного мяса, овощей и капусты.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 23(774)

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров

Номер рецептуры: 23(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры	64,8	58,8
Масло растительное	2,4	2,4
Соль пищевая йодированная	0,15	0,15
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,65	2,40	2,23	29,76

Технология приготовления:

Томаты промыть, удалить плодоножки, нарезать тонкими ломтиками, добавить соль и заправить растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № (сб) 221

Наименование изделия: Каша пшеничная рассыпчатая

Номер рецептуры: (сб) 221

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	103,5	103,5
Крупа пшеничная	58,5	58,5
Масло сливочное	7,5	7,5
Соль поваренная пищевая	0,75	0,75
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
6,80	7,36	39,00	220,50

Технология приготовления:

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Необходимо учитывать, что в крупе После промывания остается вода в количестве 15% от массы воды. Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят растопленного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100С или в жарочном шкафу при температуре 140 с. За 5 мин. до готовности кашу взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, хорошо перемешивают и ещё уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу. Температура подачи 65 С Требования к качеству: зерна крупы набухшие мягкие, хорошо отделяются друг от друга.

Органолептические показатели качества:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, без посторонних вкусов и запахов. Температура подачи: не ниже 65°С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 106(453)

Наименование изделия: Тефтели из говядины с рисом

Номер рецептуры: 462 /7-11

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания при

Наименование сборника рецептур: общеобразовательных школах/ Под

ред.Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд.
Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина тазобедренная часть	51,6	38,02
Мука пшеничная	3,98	3,98
Лук репчатый	21,45	18
Масло растительное	3	3
<i>Пассерованный лук</i>	0	9
<i>Масса готовых тефтелей</i>	0	60
<i>Соус томатный</i>	0	30
Крупа рисовая	5,02	5,02
Вода	6	6
Соль пищевая йодированная	0,45	0,45
<i>Масса гот. рассыпчатого риса</i>	0	15
<i>Масса полуфабриката</i>	0	71,03
Масло растительное	3,98	3,98
Бульон мясной	27	27
Масло сливочное	1,35	1,35
Мука пшеничная	1,35	1,35
Морковь	2,25	1,8
Лук репчатый	0,75	0,6
Томат-паста	3	3
Масло сливочное	0,45	0,45
Сахарный песок	0,3	0,3
Вода	15	15
Соль пищевая йодированная	0,18	0,18
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
8,46	12,94	10,25	165,55

Технология приготовления:

Подготовленное мясо (см. ТК №92) дважды пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук, соль, рассыпчатый рис, перемешивают и формуют в виде шариков, панируют в муке, прогревают, перекладывают в неглубокую посуду 1-2 ряда, заливают соусом томатным (см. ТК №234), в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом

. Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - розовый. Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Сок яблочный

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сок яблочный	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,90	0,18	0,18	82,80

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах, свойственный напитку

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 295(691)

Наименование изделия: Макароны изделия отварные с сыром

Номер рецептуры: 295(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр Российский	20,25	20,25
Макаронные изделия отварные №(691) 291	0	129,75
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
7,96	11,19	28,44	233,31

Технология приготовления:

Макаронны отваривают, заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка

Вложенное блюдо № (691) 291

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: (691) 291

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	40,22	40,22
Вода	264,69	264,69
Соль пищевая йодированная	2,08	2,08
<i>Масса отварных макаронных изделий</i>	0	124,56
Масло сливочное	6,49	6,49
Выход:		129.75

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут. Проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С 5 мин. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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 макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	264,69	264,69
Макаронные изделия	40,22	40,22
Масло сливочное	6,49	6,49
Соль пищевая йодированная	2,08	2,08
Сыр Российский	20,25	20,25
Выход:		150,00

Технологическая карта № 347(583)

Наименование изделия: Котлеты "Школьные"(говядина, филе птицы)

Номер рецептуры: 347(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептов: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина тазобедренная часть	39,6	36
Куры-филе грудной части	35,1	34,2
Молоко	18	18
Хлеб пшеничный	18	18
Сухари	7,2	7,2
Масло растительное	1,8	1,8
<i>Для обжарки</i>	0	0
Соль пищевая йодированная	0,36	0,36
<i>Масса полуфабриката</i>	0	112,5
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
15,34	7,63	9,99	177,10

Технология приготовления:

Зачищенное мясо и мякоть кур на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2,0 см. Изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке и обжаривают с маслом, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 минут с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом. Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе. Соусы: молочный, сметанный. Для диет: 7, 8, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Котлеты имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Вид обработки: Запекание

Технологическая карта № 131(691)

Наименование изделия: Свекольник

Номер рецептуры: 131(691)

Наименование сборника рецептов: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	64	51,2
Морковь	10	8
Лук	10,8	9
Картофель	43	34,4
Масло сливочное	6	6
Сахар	2	2
Томат-паста	2,6	2,6
Сметана	8	8
Соль пищевая йодированная	1	1
Вода	160	160
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,06	5,76	17,18	121,58

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленую зелень, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

На поверхности свекольника блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко - красного до темно - малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Температура подачи: 75 °С..Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 7/2

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с помидорами

Номер рецептуры: 7/2

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях:

Наименование сборника рецептов: Методические рекомендации и технические документы; Д.В. Гращенков; Л.И. Николаева; Екатеринбург 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	54,6	42
Помидоры	20	16
Масло растительное	1,2	1,2
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,93	1,24	3,97	23,96

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают.

Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу, нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают ломтиками или соломкой. Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посылать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет - капусты - белый или светло - кремовый, огурцов - светло - салатный.

Консистенция - свежей капусты и огурцов - хрустящая, сочная.

Запах - свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным, без постороннего.

Вкус - характерный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.

Температура подачи не выше 14 оС.. Хранение заправленных салатов не более часа

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 312(774)

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 312(774)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	22,5	22,5
Масло сливочное	5,62	5,62
Соль пищевая йодированная	1,01	1,01
Картофель	171	127,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,26	5,31	26,62	162,00

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однород-ная,

Вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается:

Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

Температура подачи: от 60 до 65°C. Температура подачи: 75 °C..Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 299(583)

Наименование изделия: Рыба, тушеная(треска)

Номер рецептуры: 299(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептур: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь,2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Треска	82,29	62,36
или Минтай	82,29	62,36
или Хек	82,29	62,36
или Горбуша	89,36	62,36
или Кета	89,36	62,36
или Филе, выпускаемое промышленностью	72	62,36
Морковь	21,86	17,1
Вода	16,07	16,07
Лук	12,21	10,22
Томат-паста	6,43	6,43
Сахар	2,57	2,57
Масло растительное	2,25	2,25
Для смазки	0	0
Соль пищевая йодированная	1,12	1,12
Масса полуфабриката	0	106,07
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10,66	2,66	5,80	85,45

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90°С по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и так далее. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованное томатное пюре, сахар, йодированную соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут. За 5 минут до готовности вводят специи. Рыбу отпускают с гарниром и соусом, в котором рыба тушилась. Гарниры: картофель отварной (крупный кубик), пюре картофельное, рассыпчатые каши. Для диет: 7, 8, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Куски рыбы целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Вкус и аромат, свойственный виду рыбы, овощей, томатного пюре.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Пряники

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пряники	35	35
Выход:		35

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,07	1,64	26,25	77,00

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 283(сб)

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 283(сб)

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сухофрукты из 12 компонентов	18	18
Сахар	12,6	12,6
Вода	171	171
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,40	0,02	23,20	107,10

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах, свойственный напитку
Температура подачи напитка не выше 14 С

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 310(774)

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: 310(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. - Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	199,5	150
Масло сливочное	5,25	5,25
Соль пищевая йодированная	1,5	1,5
<i>Масса отварного нарезанного картофеля</i>	0	145,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,04	4,41	30,07	166,50

Технология приготовления:

Картофель предварительно промыть, тщательно перебрать и очистить. Очищенный, промытый картофель залить горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1.5см выше уровня картофеля), добавить соль и варить при не-большом кипении 15-20 минут, закрыв посуду крышкой. Затем отвар слить, а посуду с готовым картофелем поставить на небольшой огонь на 1-2 минуты и, встряхивая, обсушить картофель. Готовый картофель поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Требования: Клубни картофеля однородные, по величине целые или сохранившие форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая, рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового, без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственные свеже сваренному картофелю.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 260(774)

Наименование изделия: Гуляш(говядина)

Номер рецептуры: 260(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина тазобедренная часть	77,4	71,1
или Свинина тазобедренная часть	72,9	66,6
Масло растительное	4,5	4,5
Лук	10,8	9
Томат-пюре	7,2	7,2
Мука пшеничная	1,8	1,8
Масса тушеного мяса	0	45
Масса соуса	0	45
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
13,11	13,07	2,09	142,76

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

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

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 15(788)

Наименование изделия: Салат из свежих овощей (помидоры огурцы)

Номер рецептуры: 15(788)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Лук	9	7,2
Масло растительное	1,2	1,2
Соль пищевая йодированная	0,15	0,15
Огурцы	32,4	28,8
Помидоры	25,8	24
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,59	1,24	2,22	20,78

Технология приготовления:

Томаты и огурцы промывают, удаляют плодоножки, нарезают тонкими ломтиками. Салат кочанный зачищают, промывают в проточной питьевой воде, шинкуют тонкой соломкой. Овощи смешивают, солят и заправляют растительным маслом. При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 2869(сб)

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 2869(сб)

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	2,25	2,25
Молоко	144	144
Сахар	9,9	9,9
Вода	72	72
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,48	4,93	16,99	126,63

Технология приготовления:

Засыпать кофейный напиток в горячую воду и довести до кипения. Дать отстояться 3-5 минут и процедить. Добавить горячее кипяченое молоко, сахар и вновь довести до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. .

Органолептические показатели качества:

Температура подачи +45°C.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус кофейного напитка и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Сыр порционный российский

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр Российский	23	23
Выход:		23

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,34	6,78	0,00	83,72

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм.

Органолептические показатели качества:

Продукт сохранил форму нарезки и естественную окраску. Консистенция мягкая, запах-
свойственный входящим в него продуктов.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 210(774)

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 210(774)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо 1С	112,5	112,5
Молоко	40,5	40,5
Масло сливочное	4,5	4,5
Соль пищевая йодированная	0,75	0,75
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
12,47	17,49	1,96	205,42

Технология приготовления:

Яйца, смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200С. При подаче нарезать на порционные куски.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест Консистенция: однородная, сочная Цвет: золотисто-желтоватый Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № 106(сб)

Наименование изделия: Каша манная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 106(сб)

Наименование сборника рецептов: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	37,8	37,8
Молоко	99	99
Масло сливочное	7,2	7,2
Сахар	9	9
Соль пищевая йодированная	0,36	0,36
Вода питьевая	48,6	48,6
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
6,34	8,77	42,08	247,50

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Органолептические показатели качества Внешний вид - поверхность без засохших пленок.

Цвет - белый. Консистенция - густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах - свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный молочной манной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 376(583)

Наименование изделия: Рагу из птицы

Номер рецептуры: 376(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептов: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Цыпленок-бройлер	133,2	87,3
или Филе кури (полуфабрикат)	87,3	87,3
Картофель	111,6	83,7
Морковь	21,6	15,3
Лук	10,8	9
Томат-паста	6,3	6,3
Масло растительное	5,4	5,4
<i>Для пассерования</i>	0	0
Мука пшеничная	1,35	1,35
Соль пищевая йодированная	0,63	0,63
<i>Масса соуса</i>	0	31,5
<i>Масса полуфабриката</i>	0	217,8
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
16,42	21,83	20,74	328,57

Технология приготовления:

Мякоть птицы с кожей нарезают на куски по 30-35 г, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре, соль йодированную и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 25-30 минут. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет оранжевый. Вкус и запах, свойственные мясу птицы, с привкусом томата и овощей.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 47сб

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 47сб

Наименование сборника рецептов: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	10	10
Картофель	53,2	40
Морковь	10	8
Лук	10	11,6
Масло сливочное	8	8
Вода	140	140
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,94	6,12	16,66	121,56

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Макаронные изделия сохранили форму, Консистенция макарон и кореньев мягкая. Вкус - в меру соленый.

Температура подачи должна быть не ниже 75 °С.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 182

Наименование изделия: Хлебо-булочные изделия

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Батон	25	25
Выход:		25

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,88	0,73	12,85	65,50

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 376(774)

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сахар	13,5	13,5
Чай-заварка №375	0	45
Вода	135	135
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,09	0,00	13,50	48,11

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Вид обработки: Без обработки

Вложенное блюдо № 375

Наименование изделия: Чай-заварка

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	0,45	0,45
Вода	48,6	48,6
Выход:		45.00

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	183,6	183,6
Сахар	13,5	13,5
Чай высшего сорта	0,45	0,45
Выход:		180,00

Технологическая карта № 149

Наименование изделия: Масло сливочное порционное

Номер рецептуры: 149

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	10	10
Выход:		10/

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,08	7,25	0,13	60,00

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 250(таб)

Наименование изделия: Молоко сгущенное с сахаром

Номер рецептуры: 250(таб)

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко сгущенное с сахаром	20	20
Выход:		20

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,42	1,70	11,10	65,60

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 313(691)

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 313(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог	97,5	97,5
Яйцо 1С	17,04	17,04
Молоко	26,54	26,54
Крупа манная	10,38	10,38
Сахар	4,5	4,5
Масло сливочное	4,5	4,5
Сметана	7,5	7,5
Сухари	1,5	1,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
20,09	16,11	16,82	281,05

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют молоко, яйцо, сахар, манную крупу, хорошо вымешивают. Выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный сливочным маслом, разравнивают и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. при t 220-280 С.

Органолептические показатели качества:

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный. на разрезе - белая, вкус сладковатый, с запахом ванилина. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № 275(1257)

Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем, по-русски(филе минтая с сыром)

Номер рецептуры: 275(1257)

Наименование сборника рецептов: ТИ по производству продукции для питания детей и подростков школьного возраста , Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	82	78
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2
<i>Масса рыбы готовой</i>	0	64
Картофель	101,6	74
<i>Масса картофеля отварного очищенного</i>	0	74
Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы) (рец. №1) №386	0	76
или Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы) (рец. №2)	0	76
или Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы) (рец. №3)	0	76
<i>Масса сыра тертого</i>	0	3
Сыр Российский	12	12
или Сухари панировочные	3	3
Масло сливочное	6	6
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
19,76	16,90	24,26	324,04

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей с кожей промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью поваренной йодированной, кладут на смазанную маслом сливочным сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными пшеничными или сыром тертым, поливают растопленным маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250°C в течение 20-30 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Примечание. Для данного блюда можно использовать филе рыбное без костей с кожей других видов рыбы промышленного производства. Для диет 7, 8, 10 рыбу готовят без соли поваренной.

Органолептические показатели качества:

Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др.

Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия формованные из мяса, птицы, рыбы могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.

Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть не деформированными.

Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и
Вид обработки: Запекание

Наименование изделия: Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыб

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: ТИ по производству продукции для питания детей и подростков школьного возраста , Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	76	76
Масло сливочное	7,6	7,6
Мука пшеничная	7,6	7,6
Соль пищевая йодированная	0,19	0,19
Выход:		76.00

Технология приготовления:

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус средней густоты добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным маслом сливочным, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85°C, но не кипятят. Соус молочный используют для запекания овощей, мяса, рыбы и др. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	101,6	74
Масло сливочное	13,6	13,6
Молоко	76	76
Мука пшеничная	7,6	7,6
Соль пищевая йодированная	1,39	1,39
Сыр Российский	12	12
Филе минтая	82	78
Выход:		200.00

Технологическая карта № 42(сб)

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: сб

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка,
А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	66,5	50
Крупа рисовая	5	5
Морковь	12,5	10
Лук	6,25	5
Огурцы соленые	17,5	15
Масло сливочное	8,75	8,75
Сметана	10	10
Вода	187	187
Соль пищевая йодированная	0,62	0,62
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,00	8,12	15,53	136,35

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Крупу перебирают, промывают. Перловую крупу кладут в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают. Соленые огурцы зачищают от кожицы, удаляют крупные зерна, нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный бру-сочками, варят 7-10 минут, добавляют нарезанные соломкой морковь, лук, томатную пасту, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки со-лят, добавляют сметану и вновь доводят до кипения. Температура подачи первого блюда +75 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый. Запах, свойственный вареным овощам, крупы и соленых огурцов. Температура на раздаче не менее 75С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 71(774)

Наименование изделия: Овощи свежие (помидоры)

Номер рецептуры: 71(774)

Наименование сборника рецептов: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры	64,2	60
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,66	0,00	2,28	12,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 235(сб)

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 235(сб)

Наименование сборника рецептов: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	196,95	157,5
Морковь	7,5	6
Лук	10,65	9
Масло сливочное	4,5	4,5
или Масло растительное	3	3
Мука пшеничная	1,8	1,8
Томат-паста	12	12
Соль поваренная пищевая	1,01	1,01
Масса отварной капусты	0	132,45
Масса припущенной моркови	0	15,45
Масса припущенного лука	0	10,05
Сахар	1,5	1,5
Петрушка	4,05	3
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,95	3,48	19,17	102,69

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками или соломкой, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. Муку подсушивают на раскаленной сковороде. В отваренную капусту добавляют припущенные овощи, растительное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют подсушенную муку, разведенную водой (в соотношении 1 к 2), соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 294(Мог)

Наименование изделия: Котлеты рубленые из птицы(куры-филе)

Номер рецептуры: 294(Мог)

Наименование сборника рецептов: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Куры-филе грудной части	63,9	63,9
или Куриные окорочка	108	60,54
или Курица	126	60,54
Хлеб пшеничный	14,72	14,72
Молоко	21,28	21,28
или Вода	21,28	21,28
Сухари	8,18	8,18
или Хлеб пшеничный	18	16,36
Масло растительное	2,7	2,7
Соль пищевая йодированная	0,22	0,22
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
14,17	4,88	8,68	165,02

Технология приготовления:

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого). Соусы - сметанный, сметанный с луком.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.

Вкус: мяса жареной птицы или кролика, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида) или кролика.

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Яблоки

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	125	125
Выход:		125

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,50	0,50	12,25	58,75

Технология приготовления:

Яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Сок персиковый

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сок персиковый	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,00	0,00	29,70	122,40

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах, свойственный напитку

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 375(583)

Наименование изделия: Плов из отварной птицы(тушка)

Номер рецептуры: 375(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептур: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Цыпленок-бройлер	126	56,7
или Кура 1-й кат, потр,	170,1	56,7
или Куры-филе грудной части	56,7	56,7
Крупа рисовая	36	36
Масса готовой каши	0	113,4
Бульон	21,6	21,6
Лук	19,8	16,47
Морковь	16,2	11,7
Масло растительное	5,4	5,4
Соль пищевая йодированная	0,81	0,81
Масса полуфабриката	0	212,4
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
12,19	16,24	28,80	285,82

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы отваривают целиком, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульоне. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. К готовой мякоти кур добавляют пассерованные овощи, бульон, соль йодированную и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой. Плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой, так, чтобы сверху была отварная мякоть птицы. При расчете бульона (воды) следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса. Для диет: 7, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Птица нарезана кубиками, морковь, лук — соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах — отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы — мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 82(774)

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 82(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	32	28
Морковь	9,6	8
Лук	9,6	8
Масло растительное	8	8
Томат-паста	12	12
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6
Картофель	22,4	16,8
Свекла	16	12,8
Вода	160	160
Сахар	2	2
Сметана	8	8
Масло растительное	2	2
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,04	11,32	12,90	142,28

Технология приготовления:

В кипящую воду положить картофель, нарезанный брусками (быстрозамороженный картофель кладут не размораживая), варить минут 7-10. Свеклу очистить, промыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Тушить в небольшом количестве бульона с добавлением лимонной кислоты в закрытой посуде в течение 30 минут, сначала на сильном огне, затем на тихом. Подготовленные мелко нарезанные овощи белокочанную капусту, морковь, нашинкованные соломкой, мелко нарезанный репчатый лук, корень петрушки, соль, сахар положить в кипящий мясной бульон с картофелем и варить до готовности. За 10 мин до готовности добавить тушеную свеклу. Готовый суп заправить сметаной и прокипятить.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах, свойственный вареным овощам. Температура подачи первых блюд должна быть не ниже 75 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 7/1(280)

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с огурцами

Номер рецептуры: 7/1(280)

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях:

Наименование сборника рецептов: Методические рекомендации и технические документы; Д.В. Гращенков; Л.И. Николаева; Екатеринбург 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	52,8	42
Огурцы	16,98	16
Масло растительное	1,2	1,2
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,88	1,25	3,76	23,00

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают.

Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу, нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают ломтиками или соломкой. Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет - капусты - белый или светло - кремовый, огурцов - светло - салатный.

Консистенция - свежей капусты и огурцов - хрустящая, сочная.

Запах - свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным, без постороннего.

Вкус - характерный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.

Температура подачи не выше 14 оС.. Хранение заправленных салатов не более часа

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 382(774)

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 382(774)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Какао	2,61	2,61
Сахар	9,9	9,9
Молоко	99	99
Вода	99	99
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,51	3,56	14,80	101,59

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - тонкая взвесь без отстоя.

Цвет - светло - коричневый.

Консистенция - жидкая, однородная.

Запах - свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего.

Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 174(774)

Наименование изделия: Каша вязкая молочная из крупы рисовой

Номер рецептуры: 174(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	30	30
Молоко	67,5	67,5
Вода	44,32	44,32
Сахар	3	3
<i>Масса каши</i>	0	136,37
Масло сливочное	7,5	7,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,11	7,90	28,47	186,90

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 368(583)

Наименование изделия: Суфле из птицы

Номер рецептуры: 368(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептов: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
<i>Мякоть отварной птицы без кожи</i>	0	56,25
Куры-филе грудной части	78,75	56,25
или Цыпленок-бройлер	148,5	56,25
Яйцо 1С	18	15,75
Масло сливочное	2,7	2,7
Масло растительное	0,9	0,9
<i>Для смазки</i>	0	0
Соль пищевая йодированная	0,34	0,34
<i>Масса полуфабриката</i>	0	112,5
Соус молочный для запекания №402	0	37,12
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
13,12	9,11	4,28	160,07

Технология приготовления:

Мякоть отварной птицы без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100°C в течении 5 минут, охлаждают до температуры 50°C. В массу вводят соус молочный средней густоты (соус готовят по ТК №402), хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, соль йодированную, желтки и взбитые в густую пену белки, слегка вымешивают снизу-вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем в 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при температуре 220-250°C или варят на пару 25-30 минут. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделяется от стенок формы или противня. Отпускают с гарниром или маслом. Гарниры: каши вязкие,

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (запеченное), полито маслом. Гарнир расположен сбоку. Цвет суфле беловато-серый. Вкус и запах отварной птицы, с привкусом молока. Консистенция нежная, пористая.

Вид обработки: Запекание

Вложенное блюдо № 402

Наименование изделия: Соус молочный для запекания

Номер рецептуры: 402

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептов: образовательных учреждений, Первалов А.Я. Пермь, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	37,12	37,12
Масло сливочное	2,97	2,97
Мука пшеничная	2,97	2,97
Соль пищевая йодированная	0,22	0,22

Выход:	37.12
--------	-------

Технология приготовления:

Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения. Используется для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы, для заправки припущенных и отварных овощей. Для диет: НБД, НКД, 7, 8, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества:

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

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Куры-филе грудной части	78,75	56,25
Масло растительное	0,9	0,9
Масло сливочное	5,67	5,67
Молоко	37,12	37,12
Мука пшеничная	2,97	2,97
Соль пищевая йодированная	0,56	0,56
Яйцо 1С	18	15,75
Выход:		90.00

Технологическая карта № 115(691)

Наименование изделия: Икра кабачковая(промышленного производства)

Номер рецептуры: 115(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая 360гр	60,3	60
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,00	3,60	4,20	78,00

Технология приготовления:

Температура подачи: от 10 до 14°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления или вскрытия консервов баночных.

Органолептические показатели качества:

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.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 203.8(788)

Наименование изделия: Кулеш с мясом из смеси круп(свинина)(гречка овс

Номер рецептуры: 203.8(788)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свинина тазобедренная часть	73,4	66,8
Крупа овсяная	28,6	28,6
Крупа пшеничная	5,6	5,6
Вода	118,8	118,8
Масса готового мяса	0	40
Лук	14,2	12
Крупа гречневая	28,6	28,6
Масло сливочное	4	4
Масло растительное	4	4
Масса готового мяса	0	40
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
20,82	14,16	36,88	339,70

Технология приготовления:

Мясо нарезают крупными кусками, кладут в емкость, заливают водой и варят до готовности, снимая пену и жир. Готовое мясо вынимают из бульона. В бульон добавляют подготовленную крупу, соль и продолжают варку (при приготовлении каш из смеси круп их закладка идет в зависимости от продолжительности их варки, т. е. сначала кладут перловую, затем овсяную, пшеничную и в конце - гречневую крупы). За 10-15 мин до конца варки кладут рубленый припущенный лук с маслом и вареное мясо, нарезанное кусочками. Мясо можно раскладывать непосредственно в тарелки при подаче.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: Каша уложена горкой, сохраняет форму, видны кусочки вареного мяса

Консистенция: мягкая, однородная, рыхлая

Цвет: соответствует виду каши, мясо - серовато-темного цвета

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Вид обработки: Варка

Помид огурц

Технологическая карта № 71(774)

Наименование изделия: Овощи свежие(помидоры , огурцы)

Номер рецептуры: 71(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры	34,8	30
Огурцы	30,3	30
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,57	0,03	1,89	10,20

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны,нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей.Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Вафли

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вафли с молочно-жировой начинкой	35	35
Выход:		35

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,37	10,71	21,88	189,70

Технология приготовления:

готовый продукт пром.пр-ва

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 77(302)

Наименование изделия: Рыба припущенная(треска)

Номер рецептуры: 77(302)

302 Сборник технических карт, рецептов блюд

Наименование сборника рецептов: кулинарных изделий дляшкольного питания.,
Маннанова Н.А. Уфа 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Треска	132,1	85,88
или Треска потрошенная без головы	132,1	85,88
или Минтай	132,1	87,06
Лук	3,53	2,35
Морковь	2,94	2,35
Соус белый основной №227	0	30
Соль пищевая йодированная	0,35	0,35
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
14,31	1,63	1,58	77,78

Технология приготовления:

Первичная обработка рыбы складывается из следующих операций: разморозка; очистка от чешуи; удаление головы и плавников, внутренностей; промывание; разделка и нарезка полуфабрикатов. Овощи хорошо промывают и очищают. Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, морковь и припускают 15-20 мин. Отпускают с соусом и гарниром. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные. Соусы - белый, томатный.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Тушение

Вложенное блюдо № 227

Наименование изделия: Соус белый основной

Номер рецептуры: 302

302 Сборник технических карт, рецептов блюд

Наименование сборника рецептов: кулинарных изделий для школьного питания., Маннанова Н.А. Уфа 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	1,5	1,5
Мука пшеничная	1,5	1,5
Лук	1,2	1,02

Бульон мясной	33	33
Выход:		30.00

Технология приготовления:

В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанный лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Бульон мясной	33	33
Лук	4,73	3,37
Масло сливочное	1,5	1,5
Морковь	2,94	2,35
Мука пшеничная	1,5	1,5
Соль пищевая йодированная	0,35	0,35
Треска	132,1	85,88
Выход:		100.00

Технологическая карта № 17(691)

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры: 17(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы	68,4	58,8
Масло растительное	1,2	1,2
Соль пищевая йодированная	0,15	0,15
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,47	1,26	1,47	17,23

Технология приготовления:

Огурцы промывают ошпаривают, удаляют плодоножки, . Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют солью растительным маслом и перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Сок яблочно-персиковый

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сок яблочно-персиковый	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,00	0,00	23,94	102,60

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах, свойственный напитку

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Хлеб ржаной(обед)

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	28	28
Выход:		28

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,90	0,36	11,20	56,28

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Хлеб пшеничный(обед)

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	48	48
Выход:		48

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,65	0,38	23,62	112,80

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 244(619)

Наименование изделия: Каша ячневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 244(619)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа ячневая	31,5	31,5
Вода	120	120
<i>Масса каши</i>	0	144
Масло сливочное	7,5	7,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,21	5,85	20,70	112,50

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Необходимо учитывать, что в крупе после промывания остается вода в количестве 15% от массы крупы. Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят 1/2 часть растопленного сливочного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 °С или в жарочном шкафу при температуре 140 °С. За 5 мин до готовности кашу взрыхляют и вместе с растопленным горячим сливочным маслом, хорошо перемешивают и еще уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

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

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 341(1252)

Наименование изделия: Птица отварная

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: ТИ по производству продукции для питания детей и подростков школьного возраста , Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Цыпленок-бройлер	117,63	90
Лук	3,6	2,7
Морковь	6,75	5,4
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9
Масса птицы отварной порционированной	0	90
Выход:		90

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
14,51	16,57	0,59	201,00

Технология приготовления:

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т.е. придают им компактную форму. Подготовленные тушки птицы закладывают в горячую воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), быстро доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену, добавляют соль поваренную йодированную, нарезанные корни, лук репчатый и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы достают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции. При порционировании птицы, особенно крупной (кур, цыплят-бройлеров, индеек) можно вырубать спинную кость. Для этого птицу разрубает вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Норма отходов при разрубке составляет: 6% - для кур, цыплят-бройлеров, 8% - для индейки. В случае удаления спинной кости увеличивают, соответственно, норму закладки птицы на варку. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при температуре не ниже 75°C не более одного часа. При отпуске к отварной птице подают соус красный основной или соус красный кисло-сладкий, или соус сметанный с томатом (технологические карты № 377, № 380, № 389). Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, рис отварной, рис припущенный, горошек зеленый отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, гарниры сложные и др. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Для диет 7, 8, 10 птицу варят без соли поваренной.

Органолептические показатели качества:

Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др.

Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия формованные из мяса, птицы, рыбы могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.

Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть не деформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 102(774)

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 102(774)

Наименование сборника рецептов: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горох шлифованный	17	16
Картофель	51,2	38,4
Лук	10	8
Соль пищевая йодированная	1	1
Масло растительное	2	2
Морковь	10	8
Вода	160	160
Масло сливочное	4	4
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,06	5,24	17,74	127,32

Технология приготовления:

Лущеный горох перебирают, промывают, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют очищенный мелко нарезанный картофель припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности Зеленый горошек закладывают в суп с припущенными овощами.

Органолептические показатели качества:

Картофель частично разварен. Часть гороха разварена, Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

Температура подачи должна быть не ниже 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 20(788)

Наименование изделия: Салат из капусты белокочанной

Номер рецептуры: 20(788)

Наименование сборника рецептур: Сб рец. для пит. детей ДОУ. М.П. Могильный,
В.А. Тутельян 2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	59,16	47,34
<i>Масса капусты белокочанной стертой</i>	0	42,6
Морковь	7,5	6
Сахар	2,4	2,4
Лимонная кислота	1,8	1,8
Масло растительное	1,2	1,2
Вода	5,82	5,82
Выход:		60

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,93	1,25	6,59	32,75

Технология приготовления:

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, добавляют к капусте соль поваренную йодированную и кислоту лимонную 2%-ную (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают), после этого капусту растирают, выделившийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Лук репчатый или зеленый мелко шинкуют.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Ряженка

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Ряженка 2,5% жирности	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,22	4,50	7,56	97,20

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Органолептические показатели качества:

Для кисломолочных продуктов (напитков) установлена температура подачи $+15^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$. Также СанПиН 2.4.1.2660-10 регламентируют порядок их подогрева: при комнатной температуре до достижения температуры подачи, но не более одного часа

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	22	22
Выход:		22

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,50	0,29	8,80	44,22

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	25	25
Выход:		25

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,90	0,20	12,30	58,75

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № (691) 291

Наименование изделия: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: (691) 291

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	46,5	46,5
Вода	306	306
Соль пищевая йодированная	2,4	2,4
<i>Масса отварных макаронных изделий</i>	0	144
Масло сливочное	7,5	7,5
Выход:		150

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,78	6,05	32,88	184,50

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделия берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут. Проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С 5 мин. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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 макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № ТТК 55

Наименование изделия: Икра овощная

Номер рецептуры: ТТК 55

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	91,8	70,2
<i>Масса отварной очищенной свеклы, протертой</i>	0	0
Морковь	86,4	70,2
Лук	40,68	34,2
Чеснок	2,16	1,62
Масло растительное	7,2	7,2
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,56	7,42	16,56	130,10

Технология приготовления:

Очищенную вареную свеклу протирают. Подготовленные морковь и редьку бланшируют, протирают в сыром виде. Все компоненты соединяют, добавляют мелко нарезанные репчатый лук, чеснок, соль, заправляют растительным маслом и перемешивают. Выход порции определяется возрастной группой.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: протертые овощи равномерно перемешаны и заправлены чесноком и растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в икру овощную

Вкус: продуктов, входящих в икру овощную

Запах: продуктов, входящих в икру овощную

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 410(691)

Наименование изделия: Фрикадельки из кур(филе птицы)

Номер рецептуры: 410(691)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	14,67	14,67
Яйцо 1С	8	8
Молоко	20	20
или Вода	20	20
<i>Масса полуфабриката</i>	106,67	106,67
<i>Масса готовых фрикаделек</i>	0	93,33
Масло сливочное	5	5
Куры-филе грудной части	69,33	69,33
или Курица, 1 категории	160	69,33
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
15,01	6,62	8,50	165,78

Технология приготовления:

У обработанных тушек кур отделяют мякоть от кожи и костей, филе измельчают на мясорубке, второй раз пропускают вместе с замоченным в молоке или воде пшеничным хлебом, добавляют соль, хорошо вымешивают, разделяют на шарики (по 2-3 шт. на порцию) и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Изделия в форме шариков одинакового размера уложенные на тарелку, сбоку гарнир. Консистенция сочная, нежная. Цвет сероватый. Вкус умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару. Запах, свойственный изделиям из котлетной массы на пару.

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № 71(774)

Наименование изделия: Овощи свежие (огурцы)

Номер рецептуры: 71(774)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы	119	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,80	0,10	2,50	14,00

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

нешний вид: Огурцы нарезаны кружочками или дольками, помидоры - целые.

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

Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 294(1254)

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему (свинина)

Номер рецептуры: 294(1254)

Наименование сборника рецептур: 1254 Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста, Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Лавровый лист	0,21	0,21
Картофель	195,3	147
Лук	26,46	21
Масло растительное	6,3	6,3
Томат-паста	10,5	10,5
<i>Допускается жаркое готовить без томата-пюре</i>	0	0
<i>Масса мяса тушеного</i>	0	42
<i>Масса овощей с соусом 30</i>	0	168
Соль поваренная пищевая	0,34	0,34
Свинина тазобедренная часть	69,3	63
или Говядина тазобедренная часть	69,3	63
Морковь	13,23	10,5
Выход:		210

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
17,11	11,05	33,94	291,08

Технология приготовления:

Подготовленные говядину или свинину мясную нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Вареное мясо охлаждают и нарезают по 2-3 куску на порцию массой нетто 20-30 г.

Подготовленный картофель очищают, закладывают в воду и варят до готовности, затем воду сливают, картофель обсушивают и нарезают ломтиками. Очищенный лук репчатый нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 5-7 мин.

Нарезанное порциями мясо отварное и овощи кладут в горшочки (или другую порционную

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо. .

Температура подачи: не ниже 65°C.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 503(691)

Наименование изделия: Кисель(из концентрата плодово-ягодного)

Номер рецептуры: 503(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Концентрат киселя	24	24
Сахар	10	10
Вода	190	190
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,02	0,00	28,70	110,12

Технология приготовления:

Сухой продукт сначала разводят в 1/3 общего объема холодной воды, перемешивают, вливают в кипящую воду (оставшуюся часть), размешивают и доводят до кипения при непрерывном помешивании.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству:

Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло - сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 337(691)

Наименование изделия: Рыба запеченная в омлете (минтай)

Номер рецептуры: 337(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Минтай	123	80
или Треска	123	80
или Горбуша	119,4	80
Мука пшеничная	9	9
Масло растительное	3	3
Масса припущенной рыбы	0	93,33
Яйцо 1С	27	27
Молоко	12	12
Мука пшеничная для омлета	2,63	2,63
Масса полуфабриката	105,26	105,26
Соль поваренная пищевая	0,5	0,5
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
11,98	10,58	7,31	174,69

Технология приготовления:

Рыбу разделывают на филе , нарезают по 1 куску на порцию , панируют в муке с солью, жарят основным способом. Жареную рыбу укладывают на противень. , разогретый с маслом, пересыпают пассерованным луком и заливают смесью яиц и молока с подсушенной мукой, запекают при температуре 250С 10-15 мин.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность имеет поджаренную 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.
Температура подачи: от 60 до 65°С

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № 114(1252)

Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой рисовой

Номер рецептуры: 114(1252)

Наименование сборника рецептур: 1254 Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста, Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	80	60
Морковь	12,5	10
Лук	12,5	10
Масло сливочное	2,5	2,5
Крупа рисовая	10	10
или Крупа овсяная	10	10
или Крупа ячневая	10	10
или Крупа пшеничная	10	10
Вода	212,5	212,5
Соль пищевая йодированная	1,25	1,25
Масло растительное	2,5	2,5
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,20	4,68	20,95	125,65

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и сварить до полуготовности, воду слить. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко шинковать, пропассеровать. В кипящую воду положить подготовленную крупу, нарезанный картофель, варить 7-10 минут, добавить овощи, соль и варить до готовности. В готовый суп добавить сметану, зелень и прокипятить. Требования: Консистенция крупы и картофеля мягкая, цвет супа светло-желтый, вкус и запах свойственные продуктам с ароматом овощей.

Органолептические показатели качества:

Крупа хорошо набухла, но не разварилась. Коренья сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус в меру соленый, с ароматом овощей. Температура подачи должна быть не ниже 75 °С. Температура подачи: 75 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 9(сб)

Наименование изделия: Салат из моркови

Номер рецептуры: 9(сб)

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Морковь	110	88
Масло растительное	10	10
Соль	1	1
Сахар	3	3
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,14	10,08	9,07	116,30

Технология приготовления:

Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют мелкой солормкой, добавляют сахар и заправляют растительным маслом

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Ряженка

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Ряженка 2,5% жирности	185,4	180
или Кефир	186,3	180
или Йогурт питьевой	185,4	180
или Простокваша 2,5% жирности	189,9	180
или Айран	181,8	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,22	4,50	7,56	97,20

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты подают в стаканах.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству:

По внешнему виду и консистенции это однородная жидкость, в меру вязкая. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, для сладкого - в меру сладкий вкус. Цвет молочно - белый, равномерный по всей массе, при выработке с вкусоароматическими добавками и пищевыми красителями - обусловлен цветом введенных добавок. Не допускается излишне кислый вкус.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 115

Наименование изделия: Капуста тушеная с мясом(говядина)

Номер рецептуры: 270

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Лук	13,4	10,7
Морковь	6,6	5,3
Мука пшеничная	1,6	1,6
Говядина тазобедренная часть	117,2	106,7
Томат-паста	8	8
Капуста белокочанная	191	152,8
Масло растительное	6	6
Лавровый лист	0,1	0,1
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
22,74	19,00	16,24	255,90

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины. Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением томатного пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на кусочки по 20-30 г, соединяют с припущенным луком, нарезанным мелкими кубиками, добавляют воду (из расчета 30 г на порцию) и тушат 20-25 минут. Затем к мясу с овощами добавляют капусту, соль, сахар и тушат до готовности.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые; консистенция: мяса и капусты - мягкая, нежная; вкус и запах - тушеного мяса, овощей и капусты.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 23(774)

Наименование изделия: Салат из свежих помидоров

Номер рецептуры: 23(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры	108	98
Масло растительное	4	4
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,08	4,00	3,72	49,60

Технология приготовления:

Томаты промыть, удалить плодоножки, нарезать тонкими ломтиками, добавить соль и заправить растительным маслом.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № (сб) 221

Наименование изделия: Каша пшеничная рассыпчатая

Номер рецептуры: (сб) 221

Наименование сборника рецептов: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	124,2	124,2
Крупа пшеничная	70,2	70,2
Масло сливочное	9	9
Соль поваренная пищевая	0,9	0,9
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
8,15	8,84	46,80	264,60

Технология приготовления:

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Необходимо учитывать, что в крупе После промывания остается вода в количестве 15% от массы воды. Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят растопленного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100С или в жарочном шкафу при температуре 140 с. За 5 мин. до готовности кашу взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло, хорошо перемешивают и ещё уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу. Температура подачи 65 С Требования к качеству: зерна крупы набухшие мягкие, хорошо отделяются друг от друга.

Органолептические показатели качества:

Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, без посторонних вкусов и запахов. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 106(453)

Наименование изделия: Тефтели из говядины с рисом

Номер рецептуры: 462 /7-11

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания при

Наименование сборника рецептур: общеобразовательных школах/ Под

ред.Ф.Л.Марчука и В.Т.Лапшиной. - Изд.
Хлебпродинформ, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина тазобедренная часть	57,33	42,25
Мука пшеничная	4,42	4,42
Лук репчатый	23,83	20
Масло растительное	3,33	3,33
<i>Пассерованный лук</i>	0	10
<i>Масса готовых тефтелей</i>	0	66,67
<i>Соус томатный</i>	0	33,33
Крупа рисовая	5,58	5,58
Вода	6,67	6,67
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5
<i>Масса гот. рассыпчатого риса</i>	0	16,67
<i>Масса полуфабриката</i>	0	78,92
Масло растительное	4,42	4,42
Бульон мясной	30	30
Масло сливочное	1,5	1,5
Мука пшеничная	1,5	1,5
Морковь	2,5	2
Лук репчатый	0,83	0,67
Томат-паста	3,33	3,33
Масло сливочное	0,5	0,5
Сахарный песок	0,33	0,33
Вода	16,67	16,67
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
9,40	14,38	11,39	183,94

Технология приготовления:

Подготовленное мясо (см. ТК №92) дважды пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук, соль, рассыпчатый рис, перемешивают и формуют в виде шариков, панируют в муке, прогревают, перекладывают в неглубокую посуду 1-2 ряда, заливают соусом томатным (см. ТК №234), в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом

. Консистенция: в меру плотная, сочная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - розовый. Вкус и запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Сок яблочный

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сок яблочный	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,90	0,18	0,18	82,80

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах, свойственный напитку

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 295(691)

Наименование изделия: Макароны изделия отварные с сыром

Номер рецептуры: 295(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр Российский	24,3	24,3
Макаронные изделия отварные №(691) 291	0	155,7
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
9,56	13,43	34,13	279,97

Технология приготовления:

Макаронны отваривают, заправляют прокипяченным сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка

Вложенное блюдо № (691) 291

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: (691) 291

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	48,27	48,27
Вода	317,63	317,63
Соль пищевая йодированная	2,49	2,49
<i>Масса отварных макаронных изделий</i>	0	149,47
Масло сливочное	7,78	7,78
Выход:		155.70

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макаaronные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут. Проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С 5 мин. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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 макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	317,63	317,63
Макаронные изделия	48,27	48,27
Масло сливочное	7,78	7,78
Соль пищевая йодированная	2,49	2,49
Сыр Российский	24,3	24,3
Выход:		180,00

Технологическая карта № 347(583)

Наименование изделия: Котлеты "Школьные"(говядина,филе птицы)

Номер рецептуры: 347(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептов: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь,2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина тазобедренная часть	44	40
Куры-филе грудной части	39	38
Молоко	20	20
Хлеб пшеничный	20	20
Сухари	8	8
Масло растительное	2	2
<i>Для обжарки</i>	0	0
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4
<i>Масса полуфабриката</i>	0	125
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
17,04	8,48	11,10	196,78

Технология приготовления:

Зачищенное мясо и мякоть кур на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке или воде, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2,0 см. Изделия панируют в сухарях или в белой сухарной панировке и обжаривают с маслом, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 минут с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом. Гарниры: каши вязкие, пюре картофельное, овощи в молочном соусе. Соусы: молочный, сметанный. Для диет: 7, 8, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Котлеты имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

Вид обработки: Запекание

Технологическая карта № 131(691)

Наименование изделия: Свекольник

Номер рецептуры: 131(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Свекла	80	64
Морковь	12,5	10
Лук	13,5	11,25
Картофель	53,75	43
Масло сливочное	7,5	7,5
Сахар	2,5	2,5
Томат-паста	3,25	3,25
Сметана	10	10
Соль пищевая йодированная	1,25	1,25
Вода	200	200
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,57	7,20	21,48	151,98

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленую зелень, доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

На поверхности свекольника блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части от ярко - красного до темно - малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных корнеьев, лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей. Консистенция свеклы слегка хрустящая.

Температура подачи: 75 °С..Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 7/2

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с помидорами

Номер рецептуры: 7/2

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях:

Наименование сборника рецептов: Методические рекомендации и технические документы; Д.В. Гращенков; Л.И. Николаева; Екатеринбург 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	91	70
Помидоры	33,33	26,67
Масло растительное	2	2
Соль пищевая йодированная	0,83	0,83
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,55	2,07	6,61	39,93

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают.

Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу, нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают ломтиками или соломкой. Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет - капусты - белый или светло - кремовый, огурцов - светло - салатный.

Консистенция - свежей капусты и огурцов - хрустящая, сочная.

Запах - свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным, без постороннего.

Вкус - характерный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.

Температура подачи не выше 14 оС.. Хранение заправленных салатов не более часа

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 312(774)

Наименование изделия: Картофельное пюре

Номер рецептуры: 312(774)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	27	27
Масло сливочное	6,75	6,75
Соль пищевая йодированная	1,21	1,21
Картофель	205,2	153
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,91	6,37	31,95	194,40

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная,

Вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается:

Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

Температура подачи: от 60 до 65°C. Температура подачи: 75 °C..Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 299(583)

Наименование изделия: Рыба, тушеная(треска)

Номер рецептуры: 299(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептур: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь,2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Треска	100,57	76,22
или Минтай	100,57	76,22
или Хек	100,57	76,22
или Горбуша	109,22	76,22
или Кета	109,22	76,22
или Филе, выпускаемое промышленностью	88	76,22
Морковь	26,72	20,9
Вода	19,65	19,65
Лук	14,93	12,5
Томат-паста	7,85	7,85
Сахар	3,15	3,15
Масло растительное	2,75	2,75
Для смазки	0	0
Соль пищевая йодированная	1,38	1,38
Масса полуфабриката	0	129,65
Выход:		110

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
13,02	3,25	7,09	104,44

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90°С по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и так далее. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованное томатное пюре, сахар, йодированную соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут. За 5 минут до готовности вводят специи. Рыбу отпускают с гарниром и соусом, в котором рыба тушилась. Гарниры: картофель отварной (крупный кубик), пюре картофельное, рассыпчатые каши. Для диет: 7, 8, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Куски рыбы целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Вкус и аромат, свойственный виду рыбы, овощей, томатного пюре.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Пряники

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Пряники	40	40
Выход:		40

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,36	1,88	30,00	88,00

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 283(сб)

Наименование изделия: Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 283(сб)

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сухофрукты из 12 компонентов	18	18
Сахар	12,6	12,6
Вода	171	171
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,40	0,02	23,20	107,10

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах, свойственный напитку
Температура подачи напитка не выше 14 С

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 310(774)

Наименование изделия: Картофель отварной

Номер рецептуры: 310(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. - Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	239,4	180
Масло сливочное	6,3	6,3
Соль пищевая йодированная	1,8	1,8
<i>Масса отварного нарезанного картофеля</i>	0	174,6
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,65	5,29	36,09	199,80

Технология приготовления:

Картофель предварительно промыть, тщательно перебрать и очистить. Очищенный, промытый картофель залить горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1.5см выше уровня картофеля), добавить соль и варить при не-большом кипении 15-20 минут, закрыв посуду крышкой. Затем отвар слить, а посуду с готовым картофелем поставить на небольшой огонь на 1-2 минуты и, встряхивая, обсушить картофель. Готовый картофель поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом. Требования: Клубни картофеля однородные, по величине целые или сохранившие форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая, рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового, без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственные свеже сваренному

Органолептические показатели качества:

Форма картофеля сохранена, вкус в меру соленый. Консистенция мягкая

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 260(774)

Наименование изделия: Гуляш(говядина)

Номер рецептуры: 260(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Говядина тазобедренная часть	86	79
или Свинина тазобедренная часть	81	74
Масло растительное	5	5
Лук	12	10
Томат-пюре	8	8
Мука пшеничная	2	2
Масса тушеного мяса	0	50
Масса соуса	0	50
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
14,57	14,52	2,32	158,62

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой (50 г на порцию) и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

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

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мяса - сочная, мягкая

Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 15(788)

Наименование изделия: Салат из свежих овощей (помидоры огурцы)

Номер рецептуры: 15(788)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Лук	15	12
Масло растительное	2	2
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Огурцы	54	48
Помидоры	43	40
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,99	2,07	3,70	34,64

Технология приготовления:

Томаты и огурцы промывают, удаляют плодоножки, нарезают тонкими ломтиками. Салат кочанный зачищают, промывают в проточной питьевой воде, шинкуют тонкой соломкой. Овощи смешивают, солят и запрашивают растительным маслом. При отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 2869(сб)

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 2869(сб)

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	2,25	2,25
Молоко	144	144
Сахар	9,9	9,9
Вода	72	72
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,48	4,93	16,99	126,63

Технология приготовления:

Засыпать кофейный напиток в горячую воду и довести до кипения. Дать отстояться 3-5 минут и процедить. Добавить горячее кипяченое молоко, сахар и вновь довести до кипения. Готовый напиток разливают в стаканы или чашки. .

Органолептические показатели качества:

Температура подачи +45°C.

Требования: Цвет светло-коричневый, аромат и вкус кофейного напитка и кипяченого молока, приятный, умеренно сладкий

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Сыр порционный российский

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сыр Российский	37	37
Выход:		37

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
8,58	10,92	0,00	134,68

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм.

Органолептические показатели качества:

Продукт сохранил форму нарезки и естественную окраску. Консистенция мягкая, запах-
свойственный входящим в него продуктов.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 210(774)

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры: 210(774)

Сборник рецептов на продукцию для
Наименование сборника рецептов: обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо 1С	150	150
Молоко	54	54
Масло сливочное	6	6
Соль пищевая йодированная	1	1
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
16,62	23,32	2,62	273,90

Технология приготовления:

Яйца, смешивают с молоком, добавляют соль, слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень хорошо разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°C. При подаче нарезать на порционные куски.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест Консистенция: однородная, сочная Цвет: золотисто-желтоватый Вкус: свежих запеченных яиц, молока, сливочного масла Запах: свежих запеченных яиц, сливочного масла. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № 106(сб)

Наименование изделия: Каша манная молочная с маслом сливочным

Номер рецептуры: 106(сб)

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа манная	42	42
Молоко	110	110
Масло сливочное	8	8
Сахар	10	10
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4
Вода питьевая	54	54
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
7,04	9,74	46,76	275,00

Технология приготовления:

В кипящее молоко с водой добавляют сахар, соль и всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу, варят 5-10 мин. При отпуске кашу поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

Органолептические показатели качества:

Органолептические показатели качества Внешний вид - поверхность без засохших пленок.

Цвет - белый. Консистенция - густая, на тарелке слегка расплывается, зерна крупы полностью набухшие. Запах - свойственный манной молочной каше с маслом сливочным, без постороннего. Вкус - характерный молочной манной каше с маслом сливочным, без подгорелости.

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 376(583)

Наименование изделия: Рагу из птицы

Номер рецептуры: 376(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептов: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Цыпленок-бройлер	148	97
или Филе кури (полуфабрикат)	97	97
Картофель	124	93
Морковь	24	17
Лук	12	10
Томат-паста	7	7
Масло растительное	6	6
<i>Для пассерования</i>	0	0
Мука пшеничная	1,5	1,5
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7
<i>Масса соуса</i>	0	35
<i>Масса полуфабриката</i>	0	242
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
18,24	24,26	23,04	365,08

Технология приготовления:

Мякоть птицы с кожей нарезают на куски по 30-35 г, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре, соль йодированную и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 25-30 минут. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет оранжевый. Вкус и запах, свойственные мясу птицы, с привкусом томата и овощей.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 47сб

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 47сб

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка, А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	12,5	12,5
Картофель	66,5	50
Морковь	12,5	10
Лук	12,5	14,5
Масло сливочное	10	10
Вода	175	175
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,43	7,65	20,82	151,95

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Макаронные изделия сохранили форму, Консистенция макарон и кореньев мягкая. Вкус - в меру соленый.

Температура подачи должна быть не ниже 75 °С.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 182

Наименование изделия: Хлебо-булочные изделия

Номер рецептуры: 182

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Батон	25	25
Выход:		25

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,88	0,73	12,85	65,50

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 376(774)

Наименование изделия: Чай с сахаром

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сахар	13,5	13,5
Чай-заварка №375	0	45
Вода	135	135
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,09	0,00	13,50	48,11

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно. Варенье, джем, мед, повидло подают отдельно.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Вид обработки: Без обработки

Вложенное блюдо № 375

Наименование изделия: Чай-заварка

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Чай высшего сорта	0,45	0,45
Вода	48,6	48,6
Выход:		45.00

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин и доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вода	183,6	183,6
Сахар	13,5	13,5
Чай высшего сорта	0,45	0,45
Выход:		180,00

Технологическая карта № 149

Наименование изделия: Масло сливочное порционное

Номер рецептуры: 149

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	12	12
Выход:		12

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,10	8,70	0,16	72,00

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 250(таб)

Наименование изделия: Молоко сгущенное с сахаром

Номер рецептуры: 250(таб)

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко сгущенное с сахаром	28	28
Выход:		28

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,99	2,38	15,54	91,84

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 313(691)

Наименование изделия: Запеканка из творога

Номер рецептуры: 313(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Творог	130	130
Яйцо 1С	22,72	22,72
Молоко	35,38	35,38
Крупа манная	13,84	13,84
Сахар	6	6
Масло сливочное	6	6
Сметана	10	10
Сухари	2	2
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
26,78	21,48	22,42	374,74

Технология приготовления:

Творог протирают, добавляют молоко, яйцо, сахар, манную крупу, хорошо вымешивают. Выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный сливочным маслом, разравнивают и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. при t 220-280 С. Требования: Поверхность ровная, без трещин, консистенция однородная. Цвет золотисто-желтый; вкус и запах, свойственные творогу.

Органолептические показатели качества:

Поверхность ровная, без трещин, колер золотистый, равномерный. на разрезе - белая, вкус сладковатый, с запахом ванилина. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № 275(1257)

Наименование изделия: Рыба, запеченная с картофелем, по-русски(филе м

Номер рецептуры: 275(1257)

ТИ по производству продукции для питания

Наименование сборника рецептов: детей и подростков школьного возраста ,
Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Филе минтая	82	78
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2
<i>Масса рыбы готовой</i>	0	64
Картофель	101,6	74
<i>Масса картофеля отварного очищенного</i>	0	74
Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы) (рец. №1) №386	0	76
или Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы) (рец. №2)	0	76
или Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы) (рец. №3)	0	76
<i>Масса сыра тертого</i>	0	3
Сыр Российский	12	12
или Сухари панировочные	3	3
Масло сливочное	6	6
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
19,76	16,90	24,26	324,04

Технология приготовления:

Подготовленное филе рыбное без костей с кожей промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью поваренной йодированной, кладут на смазанную маслом сливочным сковороду, сверху кладут ломтики картофеля вареного очищенного, заливают соусом молочным (для запекания рыбы), посыпают сухарями панировочными пшеничными или сыром тертым, поливают растопленным маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-250°C в течение 20-30 мин до готовности и образования румяной корочки на поверхности. Отпускают рыбу вместе с картофелем и соусом, с которыми она запекалась. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Примечание. Для данного блюда можно использовать филе рыбное без костей с кожей других видов рыбы промышленного производства. Для диет 7, 8, 10 рыбу готовят без соли поваренной.

Органолептические показатели качества:

Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др.

Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия формованные из мяса, птицы, рыбы могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.

Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют
Вид обработки: Запекание

Вложенное блюдо № 386

Наименование изделия: Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыб

Номер рецептуры: 1

ТИ по производству продукции для питания
Наименование сборника рецептов: детей и подростков школьного возраста ,
Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	76	76
Масло сливочное	7,6	7,6
Мука пшеничная	7,6	7,6
Соль пищевая йодированная	0,19	0,19
Выход:		76.00

Технология приготовления:

Муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус средней густоты добавляют соль поваренную йодированную, процеживают, доводят до кипения. Готовый соус заправляют прокипяченным маслом сливочным, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85°C, но не кипятят. Соус молочный используют для запекания овощей, мяса, рыбы и др. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г

Картофель	101,6	74
Масло сливочное	13,6	13,6
Молоко	76	76
Мука пшеничная	7,6	7,6
Соль пищевая йодированная	1,39	1,39
Сыр Российский	12	12
Филе минтая	82	78
Выход:		200.00

Технологическая карта № 42(сб)

Наименование изделия: Рассольник ленинградский

Номер рецептуры: сб

Наименование сборника рецептур: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка,
А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	66,5	50
Крупа рисовая	5	5
Морковь	12,5	10
Лук	6,25	5
Огурцы соленые	17,5	15
Масло сливочное	8,75	8,75
Сметана	10	10
Вода	187	187
Соль пищевая йодированная	0,62	0,62
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,00	8,12	15,53	136,35

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде. Крупу перебирают, промывают. Перловую крупу кладут в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, крупу промывают. Соленые огурцы зачищают от кожицы, удаляют крупные зерна, нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве воды 15 мин. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, картофель, нарезанный бру-сочками, варят 7-10 минут, добавляют нарезанные соломкой морковь, лук, томатную пасту, а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки со-лят, добавляют сметану и вновь доводят до кипения. Температура подачи первого блюда +75 С. Срок реализации 2-3 часа с момента

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый. Запах, свойственный вареным овощам, крупы и соленых огурцов. Температура на раздаче не менее 75С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 71(774)

Наименование изделия: Овощи свежие (помидоры)

Номер рецептуры: 71(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры	107	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,10	0,00	3,80	20,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 235(сб)

Наименование изделия: Капуста тушеная

Номер рецептуры: 235(сб)

Наименование сборника рецептов: сб Урал, регион, центр питания Л.С.Коровка,
А.Я; Пермь 2008г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	236,34	189
Морковь	9	7,2
Лук	12,78	10,8
Масло сливочное	5,4	5,4
или Масло растительное	3,6	3,6
Мука пшеничная	2,16	2,16
Томат-паста	14,4	14,4
Соль поваренная пищевая	1,21	1,21
Масса отварной капусты	0	158,94
Масса припущенной моркови	0	18,54
Масса припущенного лука	0	12,06
Сахар	1,8	1,8
Петрушка	4,86	3,6
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,73	4,18	23,00	123,23

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками или соломкой, варят в кипящей подсоленной воде 5-10 минут, затем отвар сливают. Морковь и лук припускают в воде с добавлением сливочного масла и томат-пасты. Муку подсушивают на раскаленной сковороде. В отваренную капусту добавляют припущенные овощи, растительное масло и тушат 5-10 минут. Затем добавляют подсушенную муку, разведенную водой (в соотношении 1 к 2), соль и тушат до готовности. Перед подачей посыпают зеленью.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами; капуста, лук и морковь - в виде соломки

Консистенция: сочная, слабо хрустящая

Цвет: светло-коричневый

Вкус: свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

Запах: тушеной капусты, томата, овощей

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Тушение

Технологическая карта № 294(Мог)

Наименование изделия: Котлеты рубленые из птицы(куры-филе)

Номер рецептуры: 294(Мог)

Наименование сборника рецептов: 774 Сборник технических нормативов.. - Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Куры-филе грудной части	71	71
или Куриные окорочка	120	67,27
или Курица	140	67,27
Хлеб пшеничный	16,36	16,36
Молоко	23,64	23,64
или Вода	23,64	23,64
Сухари	9,09	9,09
или Хлеб пшеничный	20	18,18
Масло растительное	3	3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
15,74	5,42	9,64	183,36

Технология приготовления:

Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков), формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Гарниры - каши рассыпчатые, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого). Соусы - сметанный, сметанный с луком.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе - серый.

Вкус: мяса жареной птицы или кролика, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида) или кролика.

Вид обработки: Запечение

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Яблоки

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	125	125
Выход:		125

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,50	0,50	12,25	58,75

Технология приготовления:

Яблоки перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Сок персиковый

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сок персиковый	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,00	0,00	29,70	122,40

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах, свойственный напитку

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 375(583)

Наименование изделия: Плов из отварной птицы(тушка)

Номер рецептуры: 375(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептур: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Цыпленок-бройлер	147	66,15
или Кура 1-й кат, потр,	198,45	66,15
или Куры-филе грудной части	66,15	66,15
Крупа рисовая	42	42
Масса готовой каши	0	132,3
Бульон	25,2	25,2
Лук	23,1	19,21
Морковь	18,9	13,65
Масло растительное	6,3	6,3
Соль пищевая йодированная	0,94	0,94
Масса полуфабриката	0	247,8
Выход:		210

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
14,22	18,94	33,60	333,46

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы отваривают целиком, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиками, заливают бульоном и кипятят 3-5 минут. Оставляют в бульоне. Морковь и лук пассеруют с добавлением масла. К готовой мякоти кур добавляют пассерованные овощи, бульон, соль йодированную и доводят до кипения. Всыпают подготовленную рисовую крупу и варят до загустения. Посуду плотно закрывают крышкой. Плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут (на водяной бане). При отпуске плов укладывают в тарелку горкой, так, чтобы сверху была отварная мякоть птицы. При расчете бульона (воды) следует учесть, что в рисе при его промывании остается вода в количестве 15% от массы риса. Для диет: 7, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Птица нарезана кубиками, морковь, лук — соломкой или мелкими кубиками, плов уложен горкой, украшен веточкой зелени. Вкус и запах — отварной курицы, риса и овощей. Не допускается запах подгоревшего мяса, риса, овощей. Цвет птицы и риса белый. Консистенция мякоти птицы — мягкая, сочная, рис хорошо набухший, рассыпчатый.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 82(774)

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 82(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	40	35
Морковь	12	10
Лук	12	10
Масло растительное	10	10
Томат-паста	15	15
Соль пищевая йодированная	0,75	0,75
Картофель	28	21
Свекла	20	16
Вода	200	200
Сахар	2,5	2,5
Сметана	10	10
Масло растительное	2,5	2,5
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,55	14,15	16,12	177,85

Технология приготовления:

В кипящую воду положить картофель, нарезанный брусками (быстрозамороженный картофель кладут не размораживая), варить минут 7-10. Свеклу очистить, промыть, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Тушить в небольшом количестве бульона с добавлением лимонной кислоты в закрытой посуде в течение 30 минут, сначала на сильном огне, затем на тихом. Подготовленные мелко нарезанные овощи белокачанную капусту, морковь, нашинкованные соломкой, мелко нарезанный репчатый лук, корень петрушки, соль, сахар положить в кипящий мясной бульон с картофелем и варить до готовности. За 10 мин до готовности добавить тушеную свеклу. Готовый суп заправить сметаной и прокипятить.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах, свойственный вареным овощам. Температура подачи первых блюд должна быть не ниже 75 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 7/1(280)

Наименование изделия: Салат из белокочанной капусты с огурцами

Номер рецептуры: 7/1(280)

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях:

Наименование сборника рецептов: Методические рекомендации и технические документы; Д.В. Гращенков; Л.И. Николаева; Екатеринбург 2011г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	88	70
Огурцы	28,3	26,67
Масло растительное	2	2
Соль пищевая йодированная	0,83	0,83
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,47	2,09	6,27	38,33

Технология приготовления:

Белокочанную капусту, после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев, и свежие огурцы промывают проточной водой и выдерживают 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, ополаскивают проточной водой и просушивают.

Подготовленную капусту нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу, нарезают соломкой, добавляют соль, перетирают до выделения сока и мягкой консистенции или прогревают 2-3 мин при помешивании. Огурцы очищают от кожицы, затем нарезают ломтиками или соломкой. Подготовленные капусту и огурцы соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. При отпуске салат можно посыпать мелконарезанной зеленью (1-2 г).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка сохранена, на поверхности блески масла растительного.

Цвет - капусты - белый или светло - кремовый, огурцов - светло - салатный.

Консистенция - свежей капусты и огурцов - хрустящая, сочная.

Запах - свойственный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным, без постороннего.

Вкус - характерный для свежей капусты и огурцов с маслом растительным.

Температура подачи не выше 14 оС.. Хранение заправленных салатов не более часа

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 382(774)

Наименование изделия: Какао с молоком

Номер рецептуры: 382(774)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Какао	2,61	2,61
Сахар	9,9	9,9
Молоко	99	99
Вода	99	99
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
3,51	3,56	14,80	101,59

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - тонкая взвесь без отстоя.

Цвет - светло - коричневый.

Консистенция - жидкая, однородная.

Запах - свойственный для какао и кипяченого молока, без постороннего.

Вкус - характерный для какао и кипяченого молока, сладкий.

Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 174(774)

Наименование изделия: Каша вязкая молочная из крупы рисовой

Номер рецептуры: 174(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	40	40
Молоко	90	90
Вода	59,1	59,1
Сахар	4	4
<i>Масса каши</i>	0	181,82
Масло сливочное	10	10
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,48	10,54	37,96	249,20

Технология приготовления:

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

Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 368(583)

Наименование изделия: Суфле из птицы

Номер рецептуры: 368(583)

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептур: образовательных учреждений, Первалов А.Я.
Пермь, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
<i>Мякоть отварной птицы без кожи</i>	0	62,5
Куры-филе грудной части	87,5	62,5
или Кура 1-й кат, потр,	188,75	62,5
или Цыпленок-бройлер	165	62,5
Яйцо 1С	20	17,5
Масло сливочное	3	3
Масло растительное	1	1
<i>Для смазки</i>	0	0
Соль пищевая йодированная	0,38	0,38
<i>Масса полуфабриката</i>	0	125
Соус молочный для запекания №402	0	41,25
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
14,58	10,12	4,75	177,85

Технология приготовления:

Мякоть отварной птицы без кожи дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, нагревают при помешивании до температуры 100°C в течении 5 минут, охлаждают до температуры 50°C. В массу вводят соус молочный средней густоты (соус готовят по ТК №402), хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, соль йодированную, желтки и взбитые в густую пену белки, слегка вымешивают снизу-вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем в 3 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 20 минут при температуре 220-250°C или варят на пару 25-30 минут. Готовность определяют по уплотнению массы, она отделяется от стенок формы или противня. Отпускают с гарниром или маслом. Гарниры: каши вязкие,

Органолептические показатели качества:

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Суфле пышное, без корочки на поверхности (паровое) или негрубая корочка (запеченное), полито маслом. Гарнир расположен сбоку. Цвет суфле беловато-серый. Вкус и запах отварной птицы, с привкусом молока. Консистенция нежная, пористая.

Вид обработки: Запекание

Вложенное блюдо № 402

Наименование изделия: Соус молочный для запекания

Номер рецептуры: 402

Сборник технормативов для всех

Наименование сборника рецептов: образовательных учреждений, Первалов А.Я. Пермь, 2022г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Молоко	41,25	41,25
Масло сливочное	3,3	3,3
Мука пшеничная	3,3	3,3
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25

Выход:	41.25
--------	-------

Технология приготовления:

Горячим молоком разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут, процеживают, заправляют йодированной солью и еще раз доводят до кипения. Используется для запекания блюд из овощей, мяса, рыбы, для заправки припущенных и отварных овощей. Для диет: НБД, НКД, 7, 8, 10 - без соли.

Органолептические показатели качества:

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

Вид обработки: Варка

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Куры-филе грудной части	87,5	62,5
Масло растительное	1	1
Масло сливочное	6,3	6,3
Молоко	41,25	41,25
Мука пшеничная	3,3	3,3
Соль пищевая йодированная	0,63	0,63
Яйцо 1С	20	17,5
Выход:		100.00

Технологическая карта № 115(691)

Наименование изделия: Икра кабачковая(промышленного производства)

Номер рецептуры: 115(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Икра кабачковая 360гр	100,5	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,00	6,00	7,00	130,00

Технология приготовления:

Температура подачи: от 10 до 14°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления или вскрытия консервов баночных.

Органолептические показатели качества:

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.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 203.8(788)

Наименование изделия: Кулеш с мясом из смеси круп(свинина)(гречка овс

Номер рецептуры: 203.8(788)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2011 год, 584 страницы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа овсяная	28,6	28,6
Крупа пшеничная	5,6	5,6
Вода	118,8	118,8
Свинина тазобедренная часть	73,4	66,8
Масса готового мяса	0	40
Лук	14,2	12
Крупа гречневая	28,6	28,6
Масло сливочное	4	4
Масло растительное	4	4
Масса готового мяса	0	40
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
20,82	14,16	36,88	339,70

Технология приготовления:

Мясо нарезают крупными кусками, кладут в емкость, заливают водой и варят до готовности, снимая пену и жир. Готовое мясо вынимают из бульона. В бульон добавляют подготовленную крупу, соль и продолжают варку (при приготовлении каш из смеси круп их закладка идет в зависимости от продолжительности их варки, т. е. сначала кладут перловую, затем овсяную, пшеничную и в конце - гречневую крупы). За 10-15 мин до конца варки кладут рубленый припущенный лук с маслом и вареное мясо, нарезанное кусочками. Мясо можно раскладывать непосредственно в тарелки при подаче.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

Внешний вид: Каша уложена горкой, сохраняет форму, видны кусочки вареного мяса

Консистенция: мягкая, однородная, рыхлая

Цвет: соответствует виду каши, мясо - серовато-темного цвета

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 71(774)

Наименование изделия: Овощи свежие(помидоры , огурцы)

Номер рецептуры: 71(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Помидоры	58	50
Огурцы	50,5	50
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,95	0,05	3,15	17,00

Технология приготовления:

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Вафли

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Вафли с молочно-жировой начинкой	35	35
Выход:		35

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,37	10,71	21,88	189,70

Технология приготовления:

готовый продукт пром.пр-ва

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 77(302)

Наименование изделия: Рыба припущенная(треска)

Номер рецептуры: 77(302)

Наименование сборника рецептов: 302 Сборник технических карт, рецептов блюд кулинарных изделий дляшкольного питания., Маннанова Н.А. Уфа 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Треска	145,31	94,47
или Треска потрошенная без головы	145,31	94,47
или Минтай	145,31	95,77
Лук	3,88	2,58
Морковь	3,23	2,58
Соус белый основной №227	0	33
Соль пищевая йодированная	0,38	0,38
Выход:		110

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
15,74	1,79	1,74	85,56

Технология приготовления:

Первичная обработка рыбы складывается из следующих операций: разморозка; очистка от чешуи; удаление головы и плавников, внутренностей; промывание; разделка и нарезка полуфабрикатов. Овощи хорошо промывают и очищают. Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, морковь и припускают 15-20 мин. Отпускают с соусом и гарниром. Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные. Соусы - белый, томатный.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Тушение

Вложенное блюдо № 227

Наименование изделия: Соус белый основной

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур: 302 Сборник технических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания., Маннанова Н.А. Уфа 2012.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Масло сливочное	1,65	1,65
Мука пшеничная	1,65	1,65
Лук	1,32	1,12

Бульон мясной	36,3	36,3
Выход:		33.00

Технология приготовления:

В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон. После этого в соус кладут нарезанный лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

ОБЩИЙ НАБОР ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ВЛОЖЕННЫХ БЛЮД

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Бульон мясной	36,3	36,3
Лук	5,2	3,71
Масло сливочное	1,65	1,65
Морковь	3,23	2,58
Мука пшеничная	1,65	1,65
Соль пищевая йодированная	0,38	0,38
Треска	145,31	94,47
Выход:		110.00

Технологическая карта № 17(691)

Наименование изделия: Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры: 17(691)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Огурцы	114	98
Масло растительное	2	2
Соль пищевая йодированная	0,25	0,25
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,78	2,10	2,45	28,72

Технология приготовления:

Огурцы промывают ошпаривают, удаляют плодоножки, . Овощи соединяют, добавляют соль, заправляют солью растительным маслом и перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Овощи аккуратно нарезаны, нарезка сохранилась, Цвет и запах соответствуют виду овощей. Вкус в меру соленый.

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Сок яблочно-персиковый

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Вне сборников

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Сок яблочно-персиковый	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
0,00	0,00	23,94	102,60

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вкус и запах, свойственный напитку

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Хлеб ржаной(обед)

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	42	42
Выход:		42

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,86	0,55	16,80	84,42

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Хлеб пшеничный(обед)

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	67	67
Выход:		67

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,09	0,54	32,96	157,45

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № 244(619)

Наименование изделия: Каша ячневая рассыпчатая

Номер рецептуры: 244(619)

Наименование сборника рецептур: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания,. 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Крупа ячневая	42	42
Вода	160	160
<i>Масса каши</i>	0	192
Масло сливочное	10	10
Выход:		200

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,28	7,80	27,60	150,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают в теплой воде, всыпают в подсоленную кипящую воду. Необходимо учитывать, что в крупе после промывания остается вода в количестве 15% от массы крупы. Кашу варят при слабом кипении до загустения, вводят 1/2 часть растопленного сливочного масла, плотно закрывают крышкой и уваривают до готовности на водяной бане при температуре 100 °С или в жарочном шкафу при температуре 140 °С. За 5 мин до готовности кашу взрыхляют и вместе с растопленным горячим сливочным маслом, хорошо перемешивают и еще уваривают на водяной бане или в жарочном шкафу. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

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

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 341(1252)

Наименование изделия: Птица отварная

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: ТИ по производству продукции для питания детей и подростков школьного возраста , Москва, 2006 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Цыпленок-бройлер	130,7	100
Лук	4	3
Морковь	7,5	6
Соль пищевая йодированная	1	1
Масса птицы отварной порционированной	0	100
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
16,12	18,41	0,66	223,33

Технология приготовления:

Обработанные тушки птицы перед варкой формуют, т.е. придают им компактную форму. Подготовленные тушки птицы закладывают в горячую воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), быстро доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену, добавляют соль поваренную йодированную, нарезанные корни, лук репчатый и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки птицы достают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции. При порционировании птицы, особенно крупной (кур, цыплят-бройлеров, индеек) можно вырубать спинную кость. Для этого птицу разрубают вдоль на две части так, чтобы одна половина получилась без спинной кости. Затем от второй половины отрубают спинную кость и порционируют. Норма отходов при разрубке составляет: 6% - для кур, цыплят-бройлеров, 8% - для индейки. В случае удаления спинной кости увеличивают, соответственно, норму закладки птицы на варку. Нарубленные порции птицы заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при температуре не ниже 75°C не более одного часа. При отпуске к отварной птице подают соус красный основной или соус красный кисло-сладкий, или соус сметанный с томатом (технологические карты № 377, № 380, № 389). Рекомендуемые гарниры: каши рассыпчатые, рис отварной, рис припущенный, горошек зеленый отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, гарниры сложные и др. Температура подачи: не ниже 65°C. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Для диет 7, 8, 10 птицу варят без соли поваренной.

Органолептические показатели качества:

Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др.

Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия формованные из мяса, птицы, рыбы могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.

Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 102(774)

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 102(774)

Наименование сборника рецептур: 774 Сборник технических нормативов.. -
Могильный ., Москва, 2017.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Горох шлифованный	21,25	20
Картофель	64	48
Лук	12,5	10
Соль пищевая йодированная	1,25	1,25
Масло растительное	2,5	2,5
Морковь	12,5	10
Вода	200	200
Масло сливочное	5	5
Выход:		250

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,07	6,55	22,17	159,15

Технология приготовления:

Лущеный горох перебирают, промывают, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют очищенный мелко нарезанный картофель припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности Зеленый горошек закладывают в суп с припущенными овощами.

Органолептические показатели качества:

Картофель частично разварен. Часть гороха разварена, Вкус и запах вареного гороха и пассерованных овощей.

Температура подачи должна быть не ниже 75 °С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 20(788)

Наименование изделия: Салат из капусты белокочанной

Номер рецептуры: 20(788)

Наименование сборника рецептур: Сб рец. для пит. детей ДОУ. М.П. Могильный,
В.А. Тутельян 2011г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Капуста белокочанная	98,6	78,9
<i>Масса капусты белокочанной стертой</i>	0	71
Морковь	12,5	10
Сахар	4	4
Лимонная кислота	3	3
Масло растительное	2	2
Вода	9,7	9,7
Выход:		100

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,55	2,09	10,99	54,59

Технология приготовления:

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, добавляют к капусте соль поваренную йодированную и кислоту лимонную 2%-ную (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают), после этого капусту растирают, выделившийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Лук репчатый или зеленый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Ряженка

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Ряженка 2,5% жирности	180	180
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
5,22	4,50	7,56	97,20

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Органолептические показатели качества:

Для кисломолочных продуктов (напитков) установлена температура подачи $+15^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$.
Также СанПиН 2.4.1.2660-10 регламентируют порядок их подогрева: при комнатной температуре до достижения температуры подачи, но не более одного часа

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Хлеб ржаной

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептов: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб ржаной	25	25
Выход:		25

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
1,70	0,32	10,00	50,25

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № таб

Наименование изделия: Хлеб пшеничный

Номер рецептуры: таб

Наименование сборника рецептур: Готовые блюда

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Хлеб пшеничный	30	30
Выход:		30

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
2,28	0,24	14,76	70,50

Технология приготовления:

-

Органолептические показатели качества:

Вид обработки: Без обработки

Технологическая карта № (691) 291

Наименование изделия: Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: (691) 291

Наименование сборника рецептов: 691 Сборник Перевалов Уральский рег. центр питания., 2013.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	55,8	55,8
Вода	367,2	367,2
Соль пищевая йодированная	2,88	2,88
<i>Масса отварных макаронных изделий</i>	0	172,8
Масло сливочное	9	9
Выход:		180

Химический состав данного блюда:

<i>Пищевые вещества</i>			
<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>
4,54	7,25	39,46	221,40

Технология приготовления:

Длинные макароны разламывают на мелкие части. Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г йодированной соли). Варят макароны 20-30 минут, лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут. Проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослойки непроверенной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 °С 5 мин. Температура подачи: 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству

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 макаронным изделиям, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий

Вид обработки: Варка