

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Кофейный напиток.

Рецептура: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 379

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Кофейный напиток», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	5	5	500	500
Вода	120	120	12000	12000
Сахар	20	20	2000	2000
Выход:		200		20000

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячую кипяченую воду, сахар и доводят до кипячения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка.

Запах: аромат кофейного напитка.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
3,6	2,67	29,2	155,20	1,47	158,67	29,33	2,4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Плоды свежие (яблоко).

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 338

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Плоды свежие », реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоко	75	75	7500	7500
Выход:		75		7500

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,3	0,3	7,35	208,24	7,5	12	6,75	1,65

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Салат из моркови с яблоками.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 59

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Салат из моркови с яблоками », реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	93,8	75	9380	7500
Яблоко свежее	35,7	25	3570	2500
Сахар	0,1	0,1	10	10
Выход:		100		10000

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки- ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, свойственный моркови, яблокам.

Запах: моркови, яблок.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,86	5,22	7,87	81,90	6,95	21,19	24	1,32

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Суп с макаронами.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 111

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Суп с макаронами », реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макароны	20	20	2000	2000
Морковь	12,5	10	1250	1000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Масло растительное	5	5	500	500
Томатное пюре	1,5	1,5	150	150
Бульон или вода	237,5	237,5	23750	23750
Выход:		250		25000

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: овощи – мягкие; макаронные изделия – хорошо набухшие, мягкие.

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

Вкус: овощей, макаронных изделий, умеренно солёный.

Запах: овощей и макаронных изделий.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
2,98	5,83	15,70	15,70	0,95	34,5	15,75	0,55

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Курица отварная.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 288

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Курицу отварная» реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	104	72	10400	7200
Лук репчатый	2,5	2	250	200
Петрушка	1,5	1	150	100
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход:		50		5000

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные корни, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порции. При отпуске отваренную птицу гарнируют и поливают маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый- ножки, белый- филе.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
21,67	13,33	-	206,67	-	40	20	2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Овощи, припущенные с маслом (свекла)
 Рецепт: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 316

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Овощи, припущенные с маслом» реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	192,69	154,18	19269	15418
Масло сливочное	5,22	5,22	522	522
Сахар	2,24	2,24	224	224
Мука пшеничная	2,24	2,24	224	224
Выход:		150		15000

Технология приготовления:

Свеклу нарезают кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в большом количестве воды с добавлением масла.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: припущенные овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: соответствует виду овощей.

Вкус: соответствует виду овощей, умеренно соленый.

Запах: припущенных овощей, сливочного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
4,82	5,43	30,9	191,73	6,45	95,1	123,45	24,45

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Кисель из свежих яблок.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 352

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Кисель из свежих яблок» реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	34	30	3400	3000
Сахар-песок	20	20	2000	2000
Крахмал картофельный	8	8	800	800
Кислота лимонная	0,20	0,20	20	20
Вода	197	197	19700	19700
Выход:		200		20000

Технология приготовления:

Яблоки с кожицей нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в стаканы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кисель непрозрачный, без плёнки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: светло-жёлтый.

Вкус: яблок, кисло-сладкий.

Запах: яблок.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,24	0,12	35,76	145,08	80	8,2	0,96	0,28

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Ватрушка с творогом.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 410

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Ватрушки с творогом» реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука	63,3	63,3	6330	6330
Сахар	0,54	0,54	54	54
Масло сливочное	0,19	0,19	19	19
Дрожжи	0,02	0,02	2	2
Творог	50	50	5000	5000
Выход:		60		6000

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста разделяют булочки круглой формы, укладывают на противень, смазанный маслом, дают неполную расслойку, а затем делают углубление, которое заполняют начинкой. После полной расслойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 240 градусов 8-10 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма изделия круглая, в середине творог.

Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропечённая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный данному изделию и начинке.

Запах: свойственный данному изделию и начинке.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн. ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
68,3	2	25,36	208	0,16	60,64	12,9	0,14

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Чай с лимоном.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 376

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Чай с лимоном» , реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка	50	50	5000	5000
Сахар	15	15	1500	1500
Лимон свежий	8	7	800	700
Вода	150	150	15000	15000
Выход:		200		20000

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,53	-	9,47	40	0,27	13,6	11,73	2,13

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Сосиска отварная.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 243

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Сосискуотварную», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиска	81	81	8100	8100
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход:		80		8000

Технология приготовления:

Сосиски (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 минут. При отпуске сосиски гарнируют и поливают маслом..

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир.

Консистенция: сосиски плотные, сочные.

Цвет: светло-розовый.

Вкус: мясной, умеренно солёный.

Запах: свежeproгретых сосисок.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
10,69	27,61	0,16	296,40	0,23	28,70	28,9	1,31

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Овощи натуральные (огурец)

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 70

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Овощи натуральные», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурец	70	70	7000	7000
Выход:		60		6000

Технология приготовления:

Огурцы промыть и удалить место прикрепления плодоножки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы сохранили форму.

Консистенция: огурцы-упругие, хрустящие.

Цвет: огурцов-оливковый.

Вкус: свежих огурцов.

Запах: свежих огурцов, приятный.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,31	3,75	4,48	63,3	4,67	12,25	9,23	0,53

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Каша рассыпчатая (гречневая).

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 302

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Кашу рассыпчатую», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Гречка	51	51	5100	5100
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход:		150		15000

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, рассыпчатая, однородная.

Цвет: каши гречневый- от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: каши с маслом, умеренно солёный.

Запах: каши с маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
5,72	2,53	43,8	213	-	14,1	141	5,52

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Соус томатный с луком

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 333

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Соус томатный с луком», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Соус томатный	30	30	3000	3000
Выход:		30		3000

Технология приготовления:

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый томатный соус и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса с луком.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-кремовый.

Вкус: свежих томатов и пассированного лука, умеренно солёный.

Запах: свежих томатов и пассированного лука.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,6	2,08	2,8	24	1	2,7	4,1	0,81

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Чай с сахаром.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 376

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Чай с сахаром», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка	50	50	5000	5000
Сахар	15	15	1500	1500
Вода	150	150	15000	15000
Выход:		200		20000

Технология приготовления:

В стакан наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,26	0,05	29,7	77,55	0,1	5,2	4,4	1,64

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Суп овощной со сметаной.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 99

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Суп овощной со сметаной», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	25	20	2500	2000
Картофель	66,75	50	6675	5000
Морковь	12,5	10	1250	1000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Горошек зелёный консервированный	11,5	7,5	1150	750
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон или вода	187,5	187,5	18750	18750
Выход:		250		25000

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут нашинкованную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют слегка пассированные или припущенные овощи, горошек зелёный, соль. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: капуста, коренья нарезаны соломкой, картофель- дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.

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

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно солёный, кисловатый.

Запах: кореньев, овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
2,73	7,66	15,96	139,70	21,26	30,12	21,95	2,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Рыба, тушенная в томате с овощами.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 229

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Рыба, тушённая в томате с овощами», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	123	123	12300	12300
Морковь	23	18	2300	1800
Петрушка	4	3	400	300
Лук	10	8	1000	800
Томат	10	10	1000	1000
Вода или бульон	19	19	1900	1900
Масло растительное	5	5	500	500
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	250	250
Сахар	2	2	200	200
Выход:		80		8000

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в 2 слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности 45-60 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы на разрезе- белый или светло-серый.

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

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.	Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг

Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
12,3	2,93	1,5	80,93	1,2	28,8	28,53	0,55

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Рис отварной.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 304

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Рис отварной», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	53,73	53,73	5373	5373
Масло сливочное	6,71	6,71	671	671
Выход:		150		15000

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную воду и варят при слабом кипении. Когда зёрна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипячёной водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают..

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
3,67	5,42	36,67	210,11	-	2,61	19,01	0,53

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Напиток из сухофруктов.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 388

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Напиток из сухофруктов», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Плоды сушёные	20	20	2000	2000
Сахар	20	20	2000	2000
Вода	200	200	20000	20000
Выход:		200		20000

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: тёмно- красный.

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов.

Запах: плодов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,4	0,27	17,2	72,8	100	7,73	2,67	0,53

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Винегрет овощной.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 67

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Напиток из сухофруктов», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	28,9	21	2890	2100
Свекла	19,1	15	1910	1500
Морковь	12,6	10	1260	1000
Огурец солёный	18,8	15	1880	1500
Капуста	21,4	15	2140	1500
Лук	17,9	15	1790	1500
Масло растительное	10	10	1000	1000
Выход:		100		10000

Технология приготовления:

Варёные, очищенные картофель, свеклу, морковь, огурец нарезают ломтиками, капусту – шинкуют. Лук мелко нарезают. Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы-ломтиками, капуста соломкой, лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов-хрустящая; картофеля, свеклы, моркови-мягкая.

Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно солёный.

Запах: овощей, растительного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.	Энерг.	Витамин С,	Минеральные
-----------------------	--------	------------	-------------

			ценн.ккал	мг	вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
1,62	6,2	8,9	97,98	13	40,40	23,4	1,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Крендель.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 415

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Крендель сахарный», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	28	28	2800	2800
Сахар	8	8	800	800
Масло сливочное	8	8	800	800
Соль	0,15	0,15	15	15
Дрожжи	2	2	200	200
Вода для замеса теста	10	10	1000	1000
Сахар для посыпки	3	3	300	300
Масло растительное	2,5	2,5	250	250
Яйца	0,36	0,36	36	36
Выход:		50		5000

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто приготовленное, делят на куски, которые подкатывают в жгут и свёртывают в виде восьмерки. Крендели укладывают на листы смазанные маслом, посыпают сахаром и выпекают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделия в форме восьмерки, поверхность посыпана сахаром.

Консистенция: мягкая, пышная.

Цвет: от жёлтого до светло-коричневого.

Вкус: выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Запах: выпеченного изделия из дрожжевого теста.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
3,54	6,57	27,87	185		9,7	0,54	12,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Кефир.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 386

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Кефир», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	187	180	18700	18000
Выход:		180		18000

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты подают в стаканах.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
6,7	3,6	8,2	141	12,4	38,5	12,1	0,07

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Оладьи с яблоками.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 403

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Оладьи с яблоками», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладьев	161	161	16100	16100
Яблоки свежие	21	15	2100	1500
Масло растительное	9	9	900	900
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Выход:		150		15000

Технология приготовления:

В тесто для оладий перед выпечкой добавляют предварительно очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные мелкими кубиками или соломкой яблоки. Оладьи выпекают. Отпускают оладьи с маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: две-три штуки оладий на порцию, равномерно обжаренные.

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста и яблокам.

Запах: жареных оладий и яблок.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe

9,48	11,52	52,92	353,28	1,08	13,8	7,32	4,80
------	-------	-------	--------	------	------	------	------

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Какао с молоком

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 382

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Какао с молоком», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	4	4	400	400
Молоко	100	100	10000	10000
Вода	110	110	11000	11000
Сахар	20	20	2000	2000
Выход:		200		20000

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.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe

3,78	0,67	26	125,11	1,33	133,33	25,56	2
------	------	----	--------	------	--------	-------	---

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Плоды свежие (апельсин).

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 338

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Плоды свежие », реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Апельсин	75	75	7500	7500
Выход:		75		7500

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,3	0,3	7,35	208,24	7,5	12	6,75	1,65

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Салат из капусты.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 45

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Салат из капусты », реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества.)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	98,6	78,9	9860	7890
Лук зелёный	12,5	10	1250	1000
Морковь	12,5	10	1250	1000
Кислота лимонная	0,3	0,3	30	30
Вода кипяченая	9,7	9,7	970	970
Сахар	5	5	500	500
Масло растительное	5	5	500	500
Выход:		100		10000

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: овощей – хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

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

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
1,33	6,08	8,52	94,12	24,43	43	16	0,52

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Суп картофельный с фасолью

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 102

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Суп картофельный с фасолью», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	66,75	50	6675	5000
Фасоль	20,25	20	2025	2000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Морковь	12,5	10	1250	1000
Петрушка	3,25	2,5	325	250
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон или вода	175	175	17500	17500
Выход:		250		25000

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку-мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками, фасоль-целый.

Консистенция: картофель и бобовые-мягкие.

Цвет: светло-жёлтый.

Вкус: свойственный фасоли, умеренно солёный.

Запах: фасоли, кореньев и лука.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Са	Mg	Fe
4,9	5,33	19,23	144,43	5,83	41,48	38,25	1,83

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Печень тушёная в соусе.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 261

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Печень тушеная в соусе », реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	86	71	8600	7100
Мука пшеничная	3	3	300	300
Масло растительное	5	5	500	500
Выход:		100		1000

Технология приготовления:

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности. Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками, уложена на тарелку.

Консистенция: печени-мягкая, сочная.

Цвет: поверхности –темно-коричневый, на разрезе-коричневый.

Вкус: жареной печени.

Запах: жареной печени.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.	Энерг.	Витамин С,	Минеральные
-----------------------	--------	------------	-------------

			ценн.ккал	МГ	вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Са	Mg	Fe
13,5	9,2	8,6	171,2	12,7	30	17	5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Макароны отварные с маслом.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 309

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Макаронные изделия с маслом», вырабатываемые ООО «Перемена» и реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макароны		144,77		14477
Масло сливочное	5,2	5,2		520
Выход:		150		15000

Технология приготовления:

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным маслом, чтобы они не склеивались.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: варёные макароны, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: варёных макарон, умеренно солёный.

Запах: варёных макарон и сливочного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.	Энерг.	Витамин С,	Минеральные
-----------------------	--------	------------	-------------

			ценн.ккал	мг	вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Са	Mg	Fe
5,1	7,5	28,5	201,9	-	12	7,5	0,75

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Компот из смеси сухофруктов.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 349

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Компот из смеси сухофруктов.», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки, груши, изюм.	20	50	2000	5000
Сахар	20	20	2000	2000
Кислота лимонная	0,2	0,2	20	20
Вода	200	200	200	200
Выход:		200		20000

Технология приготовления:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота-жидкая, плодов мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
1,16	0,3	47,26	196,38	0,80	5,84	33	0,96

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Каша манная молочная

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 181

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Кашу молочную.манную», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	31	31	3100	3100
Молоко	100	100	10000	10000
Вода	75	75	7500	7500
Сахар	6	6	600	600
Масло сливочное	10	10	1000	1000
Выход:		200		20000

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (Молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Кашу отпускают с сахаром и маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
6,02	4,05	33,37	194,01	0,36	132,64	17,06	0,26

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Пирожки печеные из пресного сдобного теста.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 409

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Пирожки печеные из пресного сдобного теста», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	360	360	36000	36000
Маргарин столовый	10	10	1000	1000
Сахар	10	10	1000	1000
Соль	4	4	400	400
Кислота лимонная	5	5	500	500
Вода	130	130	13000	13000
Выход:		75		7500

Технология приготовления:

Маргарин разминают во выбивальной машине до получения однородной массы. Лимонную кислоту, соль и сахар растворяют в воде хорошо перемешивают и наибольшими порциями, помешивая, вводят в маргарин, затем добавляют муку. Из теста раскатывают пласт. На середину лепешки кладут фарш, соединяют края лепёшки и защипать. Пирожки укладывают на смазанный жиром лист.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: пирожки в форма лодочки, поверхность зашипана.

Консистенция: пористая, хорошо пропечённая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный выпеченному изделию из сдобного теста, фарша.

Запах: свойственный свежес выпеченному изделию из сдобного цвета.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
4,48	1,81	39,89	193,81	2,35	13,43	7,94	1,11

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Салат из свежих помидоров и огурцов.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 24

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Салат из свежих помидоров и огурцов.», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	56,5	48,0	5650	4800
Огурцы свежие	43,8	35,0	4380	3500
Лук	14,3	12	1430	1200
Масло растительное	6	6	600	600
Выход:		100		10000

Технология приготовления:

Подготовленные огурцы и помидоры режут тонкими ломтиками, лук –кольцами. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук полукольцами. Овощи уложены и заправлены маслом растительным.

Консистенция: помидоров, огурцов- упругая, сочная.

Цвет: помидоров –красный, розовый или жёлтый. Огурцов неочищенных- белый с зелёной каймой, очищенных- белый.

Вкус: свойственный овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно солёный.

Запах: свежих помидоров, свежих огурцов и лука в сочетании с растительным маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
0,93	6,13	2,87	70,41	18,05	24,67	16,66	0,73

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Рассольник ленинградский.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 96

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Рассольник ленинградский», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	100	75	10000	7500
Крупа перловая	5	5	500	500
Морковь	12,5	12,5	1250	1250
Лук	6	5	600	500
Огурец	16,75	15	1675	1500
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон или вода	187,5	187,5	18750	18750
Выход:		250		25000

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин. Вводят слегка пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5 мин до окончания варки добавляют соль.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель-брусочками, коренья-соломкой.

Консистенция: овощей-сочная, огурцов-слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена.

Цвет: бульона-жёлтый, жир на поверхности-жёлтый, цвет овощей- натуральный.

Вкус: острый, умеренно солёный, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
2,2	5,2	15,58	117,90	14,3	16,55	28	1,03

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Котлеты рыбные.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 234

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Котлеты рыбные», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Минтай	45	33	4500	3300
Хлеб пшеничный	9	9	900	900
Молоко или вода	13	13	1300	1300
Сухари	5	5	500	500
Масло растительное	5	5	500	500
Выход:		80		8000

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке хлебом, добавляют соль, перемешивают и выбивают. Формуют котлеты панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты-овально-приплюснутой формы с заострённым концом, аккуратно уложены.

Консистенция: сочная, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
10,7	3,5	7,5	104,3	0,35	43,1	20,9	40,60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Картофельное пюре.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 312

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Картофельное пюре», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	285	213,75	28500	21375
Молоко	39,5	37,5	3950	3750
Масло сливочное	87,5	87,5	8750	8750
Выход:		250		25000

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в кипящей подсолённой воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протёртая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный варённому картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно солёный, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Са	Mg	Fe
3,08	2,33	19,13	109,73	3,75	38,25	26,7	0,86

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Ряженка.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 386

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на «Ряженку», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	187	180	18700	18000
Выход:		180		18000

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты подают в стаканах.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Са	Mg	Fe
6,7	3,6	8,2	141	12,4	38,5	12,1	0,02

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Котлета рубленая мясная.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 267

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на

« Котлету рубленую мясную», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свинина	95	81	9500	8100
Вода	7	7	700	700
Яйца	1\10 шт.	4	100	400
Сухари	12	12	1200	1200
Масло растительное	6	6	600	600
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход:		80		8000

Технология приготовления:

Подготовленный фарш разделяют в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают, панируют в сухарях и жарят. При отпуске поливают маслом сливочным

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: котлеты-овально-приплюснутой формы, равномерно обжарен с обеих сторон, полит сливочным маслом.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

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

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
9,87	17,33	8,8	230,67	0,27	34,53	26,67	1,87

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Чай с молоком.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 378

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Чай с молоком», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка	50	50	5000	5000
Сахар	15	15	1500	1500
Молоко	51	50	5100	5000
Вода	100	100	10000	10000
Выход:		200		20000

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Са	Mg	Fe
2,6	3,7	24,38	131,80	14,3	28,3	11,9	0,91

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Салат из свежих помидоров.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 23

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на

« Салат из свежих помидоров», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	84,7	72	8470	7200
Лук	28,8	23	2880	2300
Масло растительное	60	60	6000	6000
Выход:		100		10000

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют.

Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: помидоры нарезаны дольками, лук-шинкованный. Помидоры уложены в салатник, заправлены маслом.

Консистенция: помидоров-упругая, сочная.

Цвет: помидоров-красный, розовый, а так же жёлтый, лук-зелёный.

Вкус: умеренно солёный, кисловато-острый.

Запах: свежих помидоров и зелёного лука в сочетании с растительным маслом.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
1,11	6,18	4,62	78,56	20,3	17,21	17,62	0,83

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Борщ с капустой и картофелем.

Рецептура : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 82

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на

« Борщ с капустой и картофелем», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	50	50	5000	5000
Капуста свежая	75	70	7500	7000
Картофель	26,75	26,75	2675	2675
Морковь	12,5	12,5	1250	1250
Лук	12	12	1200	1200
Томат	7,5	7,5	750	750
Масло растительное	5	5	500	500
Сахар	2,5	2,5	250	250
Бульон или вода	200	200	20000	20000
Выход:		250		25000

Технология приготовления:

К кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, варят 10-15 минут, кладут слегка пассированные овощи, тушеную свеклу и варят борщ до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, сахар.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки.

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

Цвет: малиново- красный, жира на поверхности- оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно солёный.

Запах: свойственный овощам.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
1,83	4,9	11,75	98,4	10,3	34,45	26,2	1,18

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда). Бефстроганов.

Рецептура : Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников, под редакцией М.П. Могильного., 2011 года рецептура № 250

Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на « Бефстроганов», реализуемые в общеобразовательных учреждениях.

Требования к сырью: Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и пр.).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина вырезка	107	107	10700	10700
Лук	29	29	2900	2900
Масло растительное	7	7	700	700
Сметана	23	23	2300	2300
Мука пшеничная	4	4	400	400
Выход:		80		8000

Технология приготовления:

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3 мин. Из муки и сметаны приготавливают соус.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо, нарезанное брусочками уложено горкой на тарелку.

Консистенция: мяса-мягкая, соуса-однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса- светло-коричневый, соуса- сероватый.

Вкус: жаренного мяса, умеренно солёный.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассированного лука.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества, гр.			Энерг. ценн.ккал	Витамин С, мг	Минеральные вещества, мг		
Белки	Жиры	Углеводы			Ca	Mg	Fe
9,67	9,87	2,27	136,53	0,01	17,13	12,47	1,47