

# **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ**

## *блюд и кулинарных изделий для питания детей в общеобразовательных организациях*

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, [Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 “Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений”](#)

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20
2. «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015
3. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений» в 2-х частях Уральский РЦП, под редакцией Коровка Л.С., Добросердова И.И., г.Пермь, 2004
4. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» ДеЛи плюс под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, 2014
5. «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений», Уральский РЦП под редакцией Первалова А.Я., г.Пермь, 2011

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| творог             | 188                           | 184      | 206,8     | 202,4    | 141       | 138      | 169,2     | 165,6    |
| крупа манная       | 12                            | 12       | 13,2      | 13,2     | 9         | 9        | 10,8      | 10,8     |
| сахар              | 16                            | 16       | 17,6      | 17,6     | 12        | 12       | 14,4      | 14,4     |
| яйца               | 8                             | 8        | 8,8       | 8,8      | 6         | 6        | 7,2       | 7,2      |
| масло сливочное    | 8                             | 8        | 8,8       | 8,8      | 6         | 6        | 7,2       | 7,2      |
| сухари             | 8                             | 8        | 8,8       | 8,8      | 6         | 6        | 7,2       | 7,2      |
| сметана            | 8                             | 8        | 8,8       | 8,8      | 6         | 6        | 7,2       | 7,2      |
| соль йодированная  | 1                             | 1        | 1,1       | 1,1      | 0,75      | 0,75     | 0,9       | 0,9      |
| молоко сгущенное   | 60                            |          | 80        |          | 40        |          | 60        |          |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 200                           |          | 220       |          | 150       |          | 180       |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |      |      | Витамины, мг   |      |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|------|------|----------------|------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A    |
| 150      | 20,9             | 17,3    | 22          | 336,9                 | 93                  | 145,8 | 29,9 | 1,05 | 0,08           | 0,68 | 0,08 |
| 180      | 25,08            | 20,7    | 26,4        | 404,2                 | 111,6               | 174,9 | 35,8 | 1,26 | 0,09           | 0,81 | 0,09 |
| 200      | 27,8             | 23      | 29,2        | 449,1                 | 124                 | 194,3 | 39,8 | 1,4  | 0,1            | 0,9  | 0,1  |
| 220      | 30,6             | 25,3    | 32,2        | 494,1                 | 136,4               | 213,8 | 43,8 | 1,54 | 0,12           | 1    | 0,12 |

**Технология приготовления:**

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму.

Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, с молоком сгущенным или йогуртом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая.

*Цвет:* корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло - коричневый.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

*Запах:* слабовыраженный - творога.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): какао с молоком

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| какао-порошок      | 4                             | 4           |               |             |               |             |               |             |
| молоко             | 100                           | 100         |               |             |               |             |               |             |
| вода               | 110                           | 110         |               |             |               |             |               |             |
| сахар              | 20                            | 20          |               |             |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 200                           |             |               |             |               |             |               |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |    |    |    | Витамины, мг   |   |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|----|----|----|----------------|---|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P  | Mg | Fe | B <sub>1</sub> | C | A |
| 200         | 2,9              | 2,5     | 24,8        | 134                         | 121                 | 90 | 14 | 1  | 0              | 1 | 0 |

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока.

*Запах:* свойственный какао.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)**

\_\_\_\_\_ (ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): овощи натуральные свежие

Номер рецептуры: 71

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| помидоры свежие    | 70,8                          | 60       | 118       | 100      |           |          |           |          |
| огурцы свежие      | 63                            | 60       | 105,1     | 100      |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 60                            |          | 100       |          |           |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г        | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |     |     | Витамины, мг   |    |      |
|-----------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|-----|-----|----------------|----|------|
|                 | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg  | Fe  | B <sub>1</sub> | C  | A    |
| 60<br>огурцы    | 0,45             | 0,09    | 1,5         | 8,1                   | 13,8                | 25,2 | 8,4 | 0,6 | 0              | 6  | 0    |
| 100<br>огурцы   | 0,8              | 0,1     | 2,5         | 13,5                  | 23                  | 42   | 14  | 1   | 0              | 10 | 0    |
| 60<br>помидоры  | 0,6              | 0,09    | 2,1         | 13,9                  | 8,4                 | 15,6 | 12  | 0,6 | 0              | 15 | 0,09 |
| 100<br>помидоры | 1,1              | 0,1     | 3,6         | 23,3                  | 14                  | 26   | 20  | 1   | 0              | 25 | 0,1  |

**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.

**Требования к качеству:**

*Внешний 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.

Температура блюда на линии раздачи не выше 14<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): рассольник ленинградский

Номер рецептуры: 96

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |              |                |              |                |              |                |              |
|---------------------------------|-------------------------------|--------------|----------------|--------------|----------------|--------------|----------------|--------------|
|                                 | 1 порция                      |              |                |              |                |              |                |              |
|                                 | Брутто<br>о, г                | Нетто<br>, г | Брутто<br>о, г | Нетто<br>, г | Брутто<br>о, г | Нетто<br>, г | Брутто<br>о, г | Нетто<br>, г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 94                            | 75           | 75             | 60           |                |              |                |              |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 100                           | 75           | 80             | 60           |                |              |                |              |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 107                           | 75           | 86             | 60           |                |              |                |              |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 115,5                         | 75           | 92             | 60           |                |              |                |              |
| с 01.03 (40%)                   | 125                           | 75           | 100            | 60           |                |              |                |              |
| крупя перловая                  | 5                             | 5            | 4              | 4            |                |              |                |              |
| Морковь до 1 января             | 12,5                          | 10           | 10             | 8            |                |              |                |              |
| с 1 января                      | 13,3                          | 10           | 10,6           | 8            |                |              |                |              |
| лук репчатый                    | 6                             | 5            | 4,8            | 4            |                |              |                |              |
| огурцы соленые                  | 27,3*                         | 15           | 21,8*          | 12           |                |              |                |              |
| масло растительное              | 5                             | 5            | 4              | 4            |                |              |                |              |
| вода                            | 187,5                         | 187,5        | 150            | 150          |                |              |                |              |
| соль йодированная               | 1                             | 1            | 0,8            | 0,8          |                |              |                |              |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 250                           |              | 200            |              |                |              |                |              |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |                 |                              | Минер. вещества, мг |       |      |      | Витамины, мг   |       |      |
|----------|------------------|---------|-----------------|------------------------------|---------------------|-------|------|------|----------------|-------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углевод<br>ы, г | Энерг.<br>ценность<br>, ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe   | В <sub>1</sub> | C     | A    |
| 200      | 1,84             | 4,2     | 13,1            | 97,9                         | 22,4                | 57,44 | 22,2 | 0,96 | 0,08           | 13,44 | 0,16 |
| 250      | 2,3              | 5,25    | 16,3            | 122,3                        | 28                  | 71,8  | 27,7 | 1,2  | 0,1            | 16,8  | 0,2  |

**Технология приготовления:**

Перловую крупу перебирают, тщательно промывают, закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. В этом случае норма закладки огурцов массой брутто увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин, картофель нарезают брусочками или дольками. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до готовности кладут пассерованную томатную пасту. В конце варки добавляют соль. Рассольник можно готовить без томатной пасты.

\*закладка огурцов дана с учетом отходов на рассол.

**Требования к качеству:**

*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 желтый, жир на поверхности – желтый, цвет овощей - натуральный.

*Вкус:* острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

*Запах:* огуречного рассола, овощей.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                    | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| говядина           | 80                            | 59,2        | 100          | 74          | 90           | 66,6        |              |             |
| хлеб пшеничный     | 14,4                          | 14,4        | 18           | 18          | 16,2         | 16,2        |              |             |
| молоко или вода    | 19,2                          | 19,2        | 24           | 24          | 21,6         | 21,6        |              |             |
| сухари             | 8                             | 8           | 10           | 10          | 9            | 9           |              |             |
| масло растительное | 4,8                           | 4,8         | 6            | 6           | 5,4          | 5,4         |              |             |
| соль йодированная  | 1                             | 1           | 1,2          | 1,2         | 1,12         | 1,12        |              |             |
| масло сливочное    | 8                             | 8           | 10           | 10          | 9            | 9           |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 80                            |             | 100          |             | 90           |             |              |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |      |      | Витамины, мг   |   |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|------|------|----------------|---|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe   | B <sub>1</sub> | C | A |
| 80       | 12,9             | 13,5    | 11,8        | 219,8                 | 3,9                 | 89,6  | 21,8 | 2,3  | 0              | 0 | 0 |
| 90       | 14,51            | 15,1    | 13,2        | 247,2                 | 4,38                | 100,8 | 24,5 | 2,5  | 0              | 0 | 0 |
| 100      | 16,1             | 16,8    | 14,7        | 274,7                 | 4,88                | 112,2 | 27,2 | 2,88 | 0              | 0 | 0 |

**Технология приготовления:**

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

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

При отпуске изделий их гарнируют и поливают сливочным маслом или соусом сметанным, или сметанным с томатом, или сметанным с луком.

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

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* котлеты – овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка – кругло-приплюснутая, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная.

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

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

*Запах:* жареного мяса, запанированного в сухарях.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша рассыпчатая

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья       | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                          | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                          | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| крупа пшеничная, пшенная | 60                            | 60       | 72        | 72       |           |          |           |          |
| масло сливочное          | 10                            | 10       | 12        | 12       |           |          |           |          |
| соль йодированная        | 1                             | 1        | 1,2       | 1,2      |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>            | 150                           |          | 180       |          |           |          |           |          |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г              | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |        |       |      | Витамины, мг   |       |   |
|-----------------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|--------|-------|------|----------------|-------|---|
|                       | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P      | Mg    | Fe   | B <sub>1</sub> | C     | A |
| <b>каша пшеничная</b> |                  |         |             |                       |                     |        |       |      |                |       |   |
| 150                   | 7,1              | 8,4     | 41,1        | 258,7                 | 15,4                | 0      | 0     | 4,8  | 0,3            | 0,018 | 0 |
| 180                   | 8,52             | 10,08   | 49,3        | 310,4                 | 18,4                | 0      | 0     | 5,7  | 0,3            | 0,03  | 0 |
| <b>каша пшенная</b>   |                  |         |             |                       |                     |        |       |      |                |       |   |
| 150                   |                  |         |             |                       |                     |        |       |      |                |       |   |
| 180                   | 7,88             | 7,43    | 48,04       | 290,7                 | 19,96               | 161,32 | 56,81 | 1,86 | 0,21           | 0     | 0 |

**Технология приготовления:**

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют, кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел 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 или посыпают сахаром. молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком, или маслом и сахаром

*Консистенция:* однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

*Цвет:* свойственный данному виду крупы.

*Вкус:* свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

*Запах:* свойственный данному виду крупы.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): напиток лимонный

Номер рецептуры: 699

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников – 2005 год»

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| лимоны             | 16                            | 16          |               |             |               |             |               |             |
| сахар              | 24                            | 24          |               |             |               |             |               |             |
| вода               | 214                           | 214         |               |             |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 200                           |             |               |             |               |             |               |             |

Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |      |      |     | Витамины, мг   |     |     |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|------|------|-----|----------------|-----|-----|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe  | В <sub>1</sub> | C   | A   |
| 200         | 0,3              | 0       | 31,4        | 127,2                       | 25,2                | 39,6 | 19,4 | 0,6 | 0,006          | 0,4 | 0,2 |
|             |                  |         |             |                             |                     |      |      |     |                |     |     |

**Технология приготовления:**

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут, а затем оставляют на 3-4 часа для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* стакан с прозрачной жидкостью.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* прозрачный с оттенком.

*Вкус:* сладкий.

*Запах:* с ароматом и привкусом использованной цедры.

Температура блюда на линии раздачи не выше 14<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): плоды или ягоды свежие

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| Плоды свежие       | 200                           | 200         |               |             |               |             |               |             |
| ВЫХОД:             | 1 шт                          |             |               |             |               |             |               |             |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                          | Минер. вещества, мг |      |    |     | Витамины, мг   |    |   |
|----------|------------------|---------|-------------|--------------------------|---------------------|------|----|-----|----------------|----|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg | Fe  | B <sub>1</sub> | C  | A |
| 1 шт     | 0,4              | 0,4     | 9,87        | 44,3                     | 16                  | 11,1 | 9  | 2,2 | 0,03           | 10 | 0 |

**Технология приготовления:**

Плоды или ягоды перебирают, у вишни, черешни, малины удаляют плодоножки, промывают.

Плоды или ягоды кладут на десертную тарелку, в вазочку или креманку и перед самым отпуском посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Можно подавать плоды и ягоды и без сахара.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* целые плоды или ягоды, уложены на десертную тарелку или вазочку и посыпаны сахаром или рафинадной пудрой.

*Консистенция:* соответствует виду плодов или ягод.

*Цвет:* соответствует виду плодов или ягод.

*Вкус:* соответствует виду плодов или ягод.

*Запах:* соответствует виду плодов или ягод.

Температура блюда на линии раздачи не выше 14<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)  
 \_\_\_\_\_(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): хлеб пшеничный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб пшеничный     | 30                            | 30       |           |          |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 30                            |          |           |          |           |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |      |     | Витамины, мг   |   |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|------|-----|----------------|---|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe  | B <sub>1</sub> | C | A |
| 30       | 2,37             | 0,3     | 14,5        | 71                    | 6,9                 | 26,1 | 9,9  | 0,6 | 0,05           | 0 | 0 |
| 50       | 3,95             | 0,5     | 21,15       | 116,9                 | 11,5                | 42   | 16,5 | 1   | 0,1            | 0 | 0 |

Мягкий хлеб, светло-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки.

Температура блюда на линии раздачи не выше 14<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): хлеб ржаной

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хлеб ржаной        | 20                            | 20       |           |          |           |          |           |          |
| ВЫХОД:             | 20                            |          |           |          |           |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |     |      | Витамины, мг   |   |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|-----|------|----------------|---|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg  | Fe   | B <sub>1</sub> | C | A |
| 20       | 0,90             | 1,32    | 0,24        | 6,68                  | 7                   | 31,6 | 9,4 | 0,78 | 1,05           | 0 | 0 |

Мягкий хлеб, коричнево-золотистого цвета при надавливании на поверхности вмятина быстро разравнивается.

Аромат и вкус свежей выпечки.

Температура блюда на линии раздачи не выше 14<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная из манной крупы

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| крупa манная       | 31                            | 31       | 34,1      | 34,1     |           |          |           |          |
| молоко             | 100                           | 100      | 110       | 110      |           |          |           |          |
| вода               | 75                            | 75       | 82,5      | 82,5     |           |          |           |          |
| сахар              | 6                             | 6        | 6,6       | 6,6      |           |          |           |          |
| масло сливочное    | 10                            | 10       | 11        | 11       |           |          |           |          |
| соль йодированная  | 1                             | 1        | 1,2       | 1,2      |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 200                           |          | 220       |          |           |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |      |     | Витамины, мг   |     |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|------|-----|----------------|-----|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe  | B <sub>1</sub> | C   | A    |
| 200      | 9,74             | 9,82    | 33,54       | 239,4                 | 140,6               | 136,4 | 17,1 | 0,5 | 0,25           | 1,3 | 0,08 |
| 220      |                  |         |             |                       |                     |       |      |     |                |     |      |

#### **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 мин.

Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

#### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна 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 соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с сыром

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| Сыр российский     | 16                            | 15          |               |             |               |             |               |             |
| Масло сливочное    | 10                            | 10          |               |             |               |             |               |             |
| Хлеб пшеничный     | 30                            | 30          |               |             |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 15/10/30                      |             |               |             |               |             |               |             |

Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |       |      |    | Витамины, мг   |     |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|-------|------|----|----------------|-----|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe | B <sub>1</sub> | C   | A |
| 15/10/30    | 5,84             | 11,92   | 14,89       | 190                         | 139,2               | 101,5 | 15,2 | 8  | 0              | 0,1 | 0 |
|             |                  |         |             |                             |                     |       |      |    |                |     |   |

**Технология приготовления:**

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба намазанные маслом, сверху – сыр прямоугольный или треугольной формы .

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* сыра и хлеба.

*Вкус:* сыра и хлеба.

*Запах:* сыра в сочетании со свежим хлебом.

Температура блюда на линии раздачи не выше 15<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 379

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| кофейный напиток   | 5                             | 5           |               |             |               |             |               |             |
| вода               | 120                           | 120         |               |             |               |             |               |             |
| сахар              | 20                            | 20          |               |             |               |             |               |             |
| молоко             | 100                           | 100         |               |             |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 200                           |             |               |             |               |             |               |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |      |      |     | Витамины, мг   |     |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|------|------|-----|----------------|-----|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe  | B <sub>1</sub> | C   | A |
| 200         | 3,3              | 2,4     | 26,7        | 142,2                       | 60,3                | 59,6 | 21,2 | 0,5 | 0              | 1,3 | 0 |

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* кофейный напиток налит в стакан или чашку.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-коричневый.

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

*Запах:* аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                                 | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                                 | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 62,5                          | 50          | 50           | 40          |              |             |              |             |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 66,6                          | 50          | 53,3         | 40          |              |             |              |             |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 71,50                         | 50          | 57           | 40          |              |             |              |             |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 77                            | 50          | 62           | 40          |              |             |              |             |
| с 01.03 (40%)                   | 83,5                          | 50          | 67           | 40          |              |             |              |             |
| горох                           | 20,2                          | 20          | 16,2         | 16          |              |             |              |             |
| или фасоль                      | 20,2                          | 20          | 16,2         | 16          |              |             |              |             |
| лук репчатый                    | 12                            | 10          | 9,6          | 8           |              |             |              |             |
| Морковь до 1 января             | 15,7                          | 12,5        | 12,6         | 10          |              |             |              |             |
| с 1 января                      | 16,6                          | 12,5        | 13,2         | 10          |              |             |              |             |
| масло растительное              | 5                             | 5           | 4            | 4           |              |             |              |             |
| вода                            | 175                           | 175         | 140          | 140         |              |             |              |             |
| соль йодированная               | 1                             | 1           | 0,8          | 0,8         |              |             |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 250                           |             | 200          |             |              |             |              |             |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |       |      | Витамины, мг   |     |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|-----|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P     | Mg    | Fe   | B <sub>1</sub> | C   | A    |
| 200      | 4,48             | 4,32    | 14          | 112,5                 | 39,04               | 66,96 | 28,47 | 1,68 | 0,16           | 7,6 | 0,2  |
| 250      | 5,6              | 5,4     | 17,5        | 140,6                 | 48,8                | 83,7  | 35,5  | 2,1  | 0,2            | 9,5 | 0,25 |

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* картофель нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль – в виде целых, неразваренных зерен

*Консистенция:* картофель и бобовые – мягкие; горох лущеный - пюреобразный.

*Цвет:* светло-желтый (горчичный) – супа горохового; светло-коричневый – супа фасолевого.

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

*Запах:* гороха, кореньев и лука.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): птица, тушеная в соусе

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| бройлер-цыпленок   | 158,4                         | 113,6       | 198           | 142         | 178,2         | 127,8       |               |             |
| масло растительное | 3,2                           | 3,2         | 4             | 4           | 3,6           | 3,6         |               |             |
| соль йодированная  | 1                             | 1           | 1,2           | 1,2         | 1,1           | 1,1         |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 80                            |             | 100           |             | 90            |             |               |             |

Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |   |    |      | Витамины, мг   |      |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|---|----|------|----------------|------|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P | Mg | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A |
| 80          | 9,42             | 8,63    | 2,35        | 124,67                      | 24,87               | 0 | 0  | 0,73 | 0,17           | 0,01 | 0 |
| 90          | 10,5             | 9,7     | 2,64        | 140,2                       | 27,9                | 0 | 0  | 0,82 | 0,19           | 0,01 | 0 |
| 100         | 11,7             | 10,7    | 2,94        | 155,8                       | 31,09               | 0 | 0  | 0,92 | 0,22           | 0,02 | 0 |

#### **Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы или кролика обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин.

При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица или кролик.

Гарнир – рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из сырого).

Соусы – сметанный, сметанный с томатом.

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** мясо равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир.

**Консистенция:** сочная, нежная.

**Цвет:** курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый, сметанного с томатом – розовый..

**Вкус:** умеренно соленый.

**Запах:** свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)  
 \_\_\_\_\_ (ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): соус сметанный

Номер рецептуры: 330

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| сметана            | 7,5                           | 7,5      | 3,75      | 3,75     |           |          |           |          |
| мука пшеничная     | 2,25                          | 2,25     | 1,88      | 1,88     |           |          |           |          |
| вода               | 22,5                          | 22,5     | 11,2      | 11,2     |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 30                            |          | 15        |          |           |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |   |      |      | Витамины, мг   |      |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|---|------|------|----------------|------|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P | Mg   | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A |
| 30       | 0,32             | 1,13    | 1,32        | 16,68                 | 6,15                | 0 | 1,19 | 0,05 | 0              | 0,01 | 0 |

**Технология приготовления:**

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 градусов, выливают 1/7 часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* однородная нерасслоившаяся масса.

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная.

*Цвет:* от белого до светло-кремового.

*Вкус:* свежей сметаны, умеренно соленый.

*Запах:* свежей сметаны.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные с маслом

Номер рецептуры: 202/203

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| макаронные изделия | 50                            | 50          | 60            | 60          | 66,6          | 66,6        |               |             |
| масло сливочное    | 7,1                           | 7,1         | 8,5           | 8,5         | 9,4           | 9,4         |               |             |
| соль йодированная  | 1                             | 1           | 1,2           | 1,2         | 1,3           | 1,3         |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 150                           |             | 180           |             | 200           |             |               |             |

#### Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |      |     |      | Витамины, мг   |   |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|------|-----|------|----------------|---|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P    | Mg  | Fe   | B <sub>1</sub> | C | A |
| 150         | 5,5              | 4,8     | 31,3        | 191                         | 11                  | 36   | 7   | 0,8  | 0,1            | 0 | 0 |
| 180         | 6,6              | 5,7     | 37,5        | 229,2                       | 13,2                | 43,2 | 8,4 | 0,96 | 0,12           | 0 | 0 |
| 200         | 7,3              | 6,3     | 41,6        | 254,6                       | 14,6                | 48   | 9,3 | 1,06 | 0,13           | 0 | 0 |

#### **Технология приготовления:**

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде

#### **Требования к качеству:**

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

**Консистенция:** мягкая, упругая, в меру плотная.

**Цвет:** белый с кремовым оттенком.

**Вкус:** свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

**Запах:** отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): сок промышленного производства

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

| Наименование сырья             | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                                | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                                | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Сок промышленного производства | 200                           | 200      |           |          |           |          |           |          |
| ВЫХОД:                         | 200                           |          |           |          |           |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |    |    |     | Витамины, мг   |   |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|----|----|-----|----------------|---|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P  | Mg | Fe  | B <sub>1</sub> | C | A |
| 200      | 1                | 0       | 24,4        | 101,6                 | 14                  | 14 | 8  | 2,8 | 0,03           | 4 | 0 |

**Технология приготовления:**

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском или разлит в тетропакеты.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* сок налит в стаканы или тетропакет.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует соку.

*Вкус:* соответствует соку.

*Запах:* соответствует соку.

Температура блюда на линии раздачи не выше 14<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| чай-заварка        | 0,5                           | 0,5         |               |             |               |             |               |             |
| сахар              | 15                            | 15          |               |             |               |             |               |             |
| вода               | 150                           | 150         |               |             |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 200                           |             |               |             |               |             |               |             |

Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |     |     |     | Витамины, мг   |      |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|-----|-----|-----|----------------|------|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P   | Mg  | Fe  | B <sub>1</sub> | C    | A |
| 200         | 0,2              | 0       | 13,4        | 52                          | 2,98                | 4,5 | 2,4 | 0,5 | 0              | 0,06 | 0 |

**Технология приготовления:**

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

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* свойственный чаю.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлета из курицы

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                                 | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| филе из грудной части           | 68,5                          | 64       | 85,6      | 80       | 77        | 72       |           |          |
| хлеб пшеничный                  | 9,1                           | 9,1      | 11,3      | 11,3     | 10,2      | 10,2     |           |          |
| молоко или вода                 | 11,4                          | 11,4     | 14,2      | 14,2     | 12,8      | 12,8     |           |          |
| яйца куриные                    | 1,12                          | 4,5      | 1,40      | 5,6      | 1,26      | 5        |           |          |
| масло сливочное                 | 1,15                          | 1,15     | 1,44      | 1,44     | 1,29      | 1,29     |           |          |
| масло растительное для противня | 1,12                          | 1,12     | 1,4       | 1,4      | 1,26      | 1,26     |           |          |
| соль йодированная               | 1                             | 1        | 1,2       | 1,2      | 1,12      | 1,12     |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 80                            |          | 100       |          | 90        |          |           |          |

#### Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |      |      | Витамины, мг   |      |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|------|------|----------------|------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe   | В <sub>1</sub> | C    | A    |
| 80       | 12,7             | 15,8    | 10,2        | 231,4                 | 8,2                 | 14,9 | 24,1 | 1,7  | 0              | 1,3  | 0,1  |
| 90       | 14,2             | 17,7    | 11,4        | 260,3                 | 9,22                | 16,7 | 27,1 | 1,9  | 0              | 1,46 | 0,11 |
| 100      | 15,8             | 19,7    | 12,7        | 289,2                 | 10,2                | 18,6 | 30,1 | 2,13 | 0              | 1,63 | 0,13 |

#### *Технология приготовления:*

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным (высшего сорта) хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз. Добавляют взбитое яйцо и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, биточки, или шницели, укладывают на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке до готовности 20- 25 минут при температуре 260-280 градусов.

Отпускают котлеты с гарниром, можно с соусом.

Температура подачи 65 градусов.

Гарниры: крупяное блюдо, пюре картофельное, овощные блюда.

Соусы: молочный, сметанный, томатный, томатный со сметаной.

#### *Требования к качеству:*

*Внешний вид:* изделия сохранили форму, без трещин, гарнир расположен сбоку в виде горки.

*Консистенция:* пышная, не мажущаяся.

*Цвет:* на разрезе серый.

*Вкус:* в меру соленый, свойственный отварному мясу кур.

*Запах:* свойственный отварному мясу кур.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): капуста тушеная

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |          |              |          |              |          |              |          |
|-----------------------------|-------------------------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|
|                             | 1 порция                      |          |              |          |              |          |              |          |
|                             | Брутто,<br>г                  | Нетто, г | Брутто,<br>г | Нетто, г | Брутто,<br>г | Нетто, г | Брутто,<br>г | Нетто, г |
| капуста свежая белокочанная | 213                           | 171      | 255,6        | 205,2    | 284          | 228      |              |          |
| раствор лимонной кислоты 3% | 4,5                           | 4,5      | 5,4          | 5,4      | 6            | 6        |              |          |
| масло растительное          | 6                             | 6        | 7,2          | 7,2      | 8            | 8        |              |          |
| томатное пюре               | 9                             | 9        | 10,8         | 10,8     | 12           | 12       |              |          |
| Морковь до 1 января         | 3,8                           | 3        | 4,5          | 3,6      | 5            | 4        |              |          |
| с 1 января                  | 4,5                           | 3,7      | 5,4          | 4,4      | 6            | 4,8      |              |          |
| лук репчатый                | 7,5                           | 6        | 9            | 7,2      | 10           | 8        |              |          |
| лавровый лист               | 0,01                          | 0,01     | 0,02         | 0,02     | 0,02         | 0,02     |              |          |
| мука пшеничная              | 1,5                           | 1,5      | 1,8          | 1,8      | 2            | 2        |              |          |
| сахар                       | 4,5                           | 4,5      | 5,4          | 5,4      | 6            | 6        |              |          |
| соль йодированная           | 1                             | 1        | 1,2          | 1,2      | 1,3          | 1,3      |              |          |
| <b>ВЫХОД:</b>               | 150                           |          | 180          |          | 200          |          |              |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |   |       |      | Витамины, мг   |       |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|---|-------|------|----------------|-------|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P | Mg    | Fe   | B <sub>1</sub> | C     | A |
| 150      | 3,1              | 4,86    | 14,14       | 112,7                 | 83,2                | 0 | 30,98 | 0    | 0              | 25,74 | 0 |
| 180      | 3,72             | 5,84    | 16,9        | 135,2                 | 99,8                | 0 | 37,18 | 1,46 | 0              | 30,89 | 0 |
| 200      | 4,1              | 6,4     | 18,7        | 150,2                 | 110,8               | 0 | 41,3  | 1,6  | 0              | 34,3  | 0 |

**Технология приготовления:**

Нарезанную соломкой капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло растительное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами, капуста, лук, морковь в виде соломки.

*Консистенция:* сочная, слабо хрустящая.

*Цвет:* светло-коричневый.

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

*Запах:* тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с крупой

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                                 | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                                 | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 94                            | 75          | 75           | 60          |              |             |              |             |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 100                           | 75          | 80           | 60          |              |             |              |             |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 107                           | 75          | 86           | 60          |              |             |              |             |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 115,5                         | 75          | 92           | 60          |              |             |              |             |
| с 01.03 (40%)                   | 125                           | 75          | 100          | 60          |              |             |              |             |
| крупя рисовая                   | 5                             | 5           | 4            | 4           |              |             |              |             |
| Морковь до 1 января             | 12,5                          | 10          | 10           | 8           |              |             |              |             |
| с 1 января                      | 13,3                          | 10          | 10,6         | 8           |              |             |              |             |
| лук репчатый                    | 12                            | 10          | 9,6          | 8           |              |             |              |             |
| масло растительное              | 2,5                           | 2,5         | 2            | 2           |              |             |              |             |
| вода                            | 187,5                         | 187,5       | 150          | 150         |              |             |              |             |
| соль йодированная               | 1                             | 1           | 0,8          | 0,8         |              |             |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 250                           |             | 200          |             |              |             |              |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |    |      |     | Витамины, мг   |      |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|----|------|-----|----------------|------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P  | Mg   | Fe  | B <sub>1</sub> | C    | A    |
| 200      | 1,36             | 2,16    | 10,6        | 68,1                  | 18,8                | 44 | 19,4 | 0,8 | 0,08           | 13,2 | 0,16 |
| 250      | 1,7              | 2,7     | 13,2        | 85,5                  | 23,5                | 55 | 24,2 | 1   | 0,1            | 16,5 | 0,2  |

**Технология приготовления:**

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с подготовленными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10-15 мин до его готовности.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

*Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.

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

*Вкус:* картофеля и овощей, умеренно соленый.

*Запах:* овощей, вареной крупы.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                                 | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                                 | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| говядина                        | 214                           | 158         | 192,6        | 142,2       |              |             |              |             |
| Картофель молодой до 1 сентября | 200                           | 160         | 180          | 144         |              |             |              |             |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 212,80                        | 160         | 191,3        | 144         |              |             |              |             |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 229                           | 160         | 206          | 144         |              |             |              |             |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 246                           | 160         | 221          | 144         |              |             |              |             |
| с 01.03 (40%)                   | 267                           | 160         | 240          | 144         |              |             |              |             |
| лук репчатый                    | 19,2                          | 16          | 17,2         | 14,4        |              |             |              |             |
| томатное пюре                   | 9,6                           | 9,6         | 8,6          | 8,6         |              |             |              |             |
| масло растительное              | 9,6                           | 9,6         | 8,6          | 8,6         |              |             |              |             |
| соль йодированная               | 1,3                           | 1,3         | 1,1          | 1,1         |              |             |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 100/200                       |             | 90/180       |             |              |             |              |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |      |     | Витамины, мг   |      |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|------|-----|----------------|------|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe  | B <sub>1</sub> | C    | A |
| 90/180   | 55,4             | 108,3   | 34,5        | 1327,6                | 53,1                | 360,1 | 72,9 | 5,3 | 0,18           | 10,9 | 0 |
| 100/200  | 61,6             | 120,4   | 38,4        | 1475,20               | 59                  | 400,2 | 81   | 5,9 | 0,2            | 12,2 | 0 |

**Технология приготовления:**

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук – дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями. Чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами, овощи сохранили форму нарезки.

*Консистенция:* мяса и овощей – нежная, мягкая, сочная.

*Цвет:* мяса – коричневый, овощей темно-красный.

*Вкус:* без постороннего привкуса, умеренно соленый .

*Запах:* мяса в сочетании с ароматом овощей.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| сухофрукты         | 20                            | 25          |               |             |               |             |               |             |
| сахар              | 20                            | 20          |               |             |               |             |               |             |
| кислота лимонная   | 0,2                           | 0,2         |               |             |               |             |               |             |
| вода               | 200                           | 200         |               |             |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 200                           |             |               |             |               |             |               |             |

#### Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |   |    |    | Витамины, мг   |   |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|---|----|----|----------------|---|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P | Mg | Fe | B <sub>1</sub> | C | A |
| 200         | 0                | 0       | 19,4        | 77,4                        | 9,4                 | 0 | 2  | 0  | 0              | 0 | 0 |

#### **Технология приготовления:**

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

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

#### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

*Консистенция:* компота – жидкая, плодов мягкая.

*Цвет:* коричневый.

*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

*Запах:* сухофруктов.

Температура блюда на линии раздачи не выше 14<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| молоко             | 100                           | 100      |           |          |           |          |           |          |
| вода               | 84                            | 84       |           |          |           |          |           |          |
| макаронны          | 16                            | 16       |           |          |           |          |           |          |
| масло сливочное    | 1,6                           | 1,6      |           |          |           |          |           |          |
| сахар              | 1,2                           | 1,2      |           |          |           |          |           |          |
| соль йодированная  | 0,75                          | 0,75     |           |          |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 200                           |          |           |          |           |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |        |       |      | Витамины, мг   |      |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|--------|-------|------|----------------|------|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P      | Mg    | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A |
| 200      | 3,4              | 3,82    | 16,56       | 114,2                 | 161,62              | 137,98 | 24,17 | 0,51 | 0,09           | 0,91 | 0 |

#### **Технология приготовления:**

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

При отпуске заправляют маслом.

#### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму .

*Консистенция:* макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* молочно-белый, сливочного масла - желтый.

*Вкус:* сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного мала.

*Запах:* кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| Масло сливочное    | 10                            | 10          |               |             |               |             |               |             |
| Хлеб пшеничный     | 30                            | 30          |               |             |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 10/30                         |             |               |             |               |             |               |             |

Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |       |      |    | Витамины, мг   |     |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|-------|------|----|----------------|-----|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe | B <sub>1</sub> | C   | A |
| 10/30       | 2,36             | 7,49    | 14,89       | 136                         | 139,2               | 101,5 | 15,2 | 8  | 0              | 0,1 | 0 |
|             |                  |         |             |                             |                     |       |      |    |                |     |   |

**Технология приготовления:**

Ломтик хлеба намазывают маслом

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

*Консистенция:* хлеба – мягкая, масла - мажущаяся.

*Цвет:* соответствует виду масла.

*Вкус:* соответствует виду масла.

*Запах:* масла в сочетании со свежим хлебом.

Температура блюда на линии раздачи не выше 15<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с клецками

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                                 | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                                 | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 50                            | 40          | 62,5         | 50          |              |             |              |             |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 53,4                          | 40          | 66,7         | 50          |              |             |              |             |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 57                            | 40          | 71,5         | 50          |              |             |              |             |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 62                            | 40          | 77           | 50          |              |             |              |             |
| с 01.03 (40%)                   | 67                            | 40          | 83,5         | 50          |              |             |              |             |
| Морковь до 1 января             | 10                            | 8           | 12,5         | 10          |              |             |              |             |
| с 1 января                      | 10,6                          | 8           | 13,3         | 10          |              |             |              |             |
| Лук репчатый                    | 9,6                           | 8           | 123          | 10          |              |             |              |             |
| Масло растительное              | 2                             | 2           | 2,5          | 2,5         |              |             |              |             |
| Вода                            | 150                           | 150         | 187,5        | 187,5       |              |             |              |             |
| Соль йодированная               | 0,8                           | 0,8         | 1            | 1           |              |             |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 200                           |             | 250          |             |              |             |              |             |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |       |     | Витамины, мг |      |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|-------|-----|--------------|------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg    | Fe  | B1           | C    | A    |
| 200      | 2,84             | 3,67    | 15          | 107,4                 | 26,7                | 57,7 | 15,5  | 0,8 | 0,08         | 2,64 | 0,01 |
| 250      | 3,56             | 4,59    | 18,79       | 134,25                | 33,4                | 72,2 | 19,45 | 1   | 0,105        | 3,3  | 0,02 |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Клецки одинакового размера.

*Консистенция:* картофель и овощи – мягкие; клецки - упругие.

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

*Вкус:* свойственный картофельному супу, умеренно соленый.

*Запах:* овощей.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): клецки

Номер рецептуры: 109

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| Мука пшеничная     | 9,2                           | 9,2         | 4,6           | 4,6         |               |             |               |             |
| Масло сливочное    | 1,05                          | 1,05        | 0,5           | 0,5         |               |             |               |             |
| Яйца               | 2,6                           | 2,6         | 1,3           | 1,3         |               |             |               |             |
| Вода или молоко    | 14,4                          | 14,4        | 7,2           | 7,2         |               |             |               |             |
| Соль йодированная  | 0,2                           | 0,2         | 0,1           | 0,1         |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 30                            |             | 15            |             |               |             |               |             |

Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |      |       |     | Витамины, мг   |      |      |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|------|-------|-----|----------------|------|------|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P    | Mg    | Fe  | В <sub>1</sub> | С    | А    |
| 200         | 2,84             | 3,67    | 15          | 107,4                       | 26,7                | 57,7 | 15,5  | 0,8 | 0,08           | 2,64 | 0,01 |
| 250         | 3,56             | 4,59    | 18,79       | 134,25                      | 33,4                | 72,2 | 19,45 | 1   | 0,105          | 3,3  | 0,02 |

**Технология приготовления:**

В воду или молоко кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 градусов, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* клецки одинакового размера.

*Консистенция:* мягкая, нежная.

*Цвет:* кремовый.

*Вкус:* свойственный изделиям из вареного теста.

*Запах:* вареного теста.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                                 | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                                 | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 160                           | 132         | 193           | 158,4       | 214           | 176         |               |             |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 175,5                         | 132         | 210,6         | 158,4       | 234           | 176         |               |             |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 183                           | 132         | 220           | 158,4       | 244           | 176         |               |             |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 197                           | 132         | 237           | 158,4       | 163           | 171         |               |             |
| с 01.03 (40%)                   | 214                           | 125         | 257           | 158,4       | 286           | 171         |               |             |
| молоко                          | 24                            | 24          | 28,8          | 28,8        | 32            | 32          |               |             |
| масло сливочное                 | 7,5                           | 7,5         | 9             | 9           | 10            | 10          |               |             |
| соль йодированная               | 1                             | 1           | 1,2           | 1,2         | 1,3           | 1,3         |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 150                           |             | 180           |             | 200           |             |               |             |

#### Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |       |      |      | Витамины, мг   |      |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|-------|------|------|----------------|------|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A |
| 150         | 3,2              | 6       | 21,4        | 152,6                       | 2                   | 85,5  | 32,6 | 1,3  | 0,2            | 26   | 0 |
| 180         | 3,8              | 7,2     | 25,6        | 183,1                       | 2,4                 | 102,6 | 39,1 | 1,56 | 0,24           | 31,2 | 0 |
| 200         | 4,2              | 8       | 28,4        | 203,4                       | 2,6                 | 114   | 43,4 | 1,7  | 0,26           | 34,6 | 0 |

#### **Технология приготовления:**

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают

#### **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* протертая картофельная масса.

*Консистенция:* густая, пышная, однородная.

*Цвет:* белый с кремовым оттенком.

*Вкус:* свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

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

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушеная в томате с овощами

Номер рецептуры: 229

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья            | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                               | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                               | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| минтай потрошенный без головы | 72                            | 59          | 90           | 73,7        | 81           | 66,3        |              |             |
| вода                          | 15                            | 15          | 18,7         | 18,7        | 16,8         | 16,8        |              |             |
| Морковь до 1 января           | 18,4                          | 14,4        | 23           | 18          | 20,7         | 16,2        |              |             |
| с 1 января                    | 19,2                          | 14,4        | 24           | 18          | 21,6         | 16,2        |              |             |
| лук репчатый                  | 8                             | 7           | 10           | 8,7         | 9            | 7,8         |              |             |
| томатное пюре                 | 8                             | 8           | 10           | 10          | 9            | 9           |              |             |
| масло растительное            | 4                             | 4           | 5            | 5           | 4,5          | 4,5         |              |             |
| раствор лимонной кислоты      | 2                             | 2           | 2,5          | 2,5         | 2,2          | 2,2         |              |             |
| сахар                         | 1,6                           | 1,6         | 2            | 2           | 1,8          | 1,8         |              |             |
| лавровый лист                 | 0,008                         | 0,008       | 0,01         | 0,01        | 0,008        | 0,008       |              |             |
| соль йодированная             | 1                             | 1           | 1,2          | 1,2         | 1,12         | 1,12        |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>                 | 80                            |             | 100          |             | 90           |             |              |             |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |   |    |      | Витамины, мг   |      |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|---|----|------|----------------|------|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P | Mg | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A |
| 80       | 9,01             | 4,04    | 40,36       | 84                    | 29,63               | 0 | 0  | 0,62 | 0,07           | 2,11 | 0 |
| 90       | 10,1             | 4,54    | 45,4        | 94,5                  | 33,33               | 0 | 0  | 0,69 | 0,07           | 2,37 | 0 |
| 100      | 11,2             | 5,05    | 50,4        | 105                   | 37,04               | 0 | 0  | 0,78 | 0,09           | 2,64 | 0 |

**Технология приготовления:**

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

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

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное.

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

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

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

*Запах:* свойственный тушеной рыбы, с ароматом специй.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): омлет натуральный

Номер рецептуры: 210

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| яйца               | 2                             | 80       | 2         | 96       | 3         | 114,2    | 4         | 152,2    |
| молоко или вода    | 27                            | 27       | 36        | 36       | 38,5      | 38,5     | 51,3      | 51,3     |
| масло сливочное    | 3,6                           | 3,6      | 4,8       | 4,8      | 5,1       | 5,1      | 6,8       | 6,8      |
| соль йодированная  | 0,75                          | 0,75     | 1         | 1        | 1,07      | 1,07     | 1,42      | 1,42     |
| масло сливочное    | 9,9                           | 9,9      | 13,2      | 13,2     | 14,1      | 14,1     | 18,8      | 18,8     |
| ВЫХОД:             | 105                           |          | 140       |          | 150       |          | 200       |          |

#### Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |       |     | Витамины, мг   |      |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|-----|----------------|------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P     | Mg    | Fe  | B <sub>1</sub> | C    | A    |
| 105      | 10,1             | 16,7    | 1,9         | 198,1                 | 80                  | 173,4 | 13,3  | 1,9 | 0,1            | 0    | 0,2  |
| 140      | 14,42            | 23,8    | 2,34        | 240                   | 89,2                | 231,2 | 18,74 | 2,6 | 0,13           | 0,28 | 0,26 |
| 150      | 15,4             | 25,5    | 2,5         | 257,1                 | 95,5                | 247,7 | 20    | 2,7 | 0,13           | 0,3  | 0,27 |
| 200      | 20,5             | 34      | 3,3         | 342,8                 | 127,3               | 330,2 | 26,6  | 3,6 | 0,17           | 0,4  | 0,36 |

#### **Технология приготовления:**

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

#### **Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* однородная, сочная.

*Цвет:* золотисто-желтоватый.

*Вкус:* свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

*Запах:* свежих жареных яиц, сливочного масла.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с лимоном

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.  
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| чай-заварка        | 0,5                           | 0,5         |               |             |               |             |               |             |
| сахар              | 15                            | 15          |               |             |               |             |               |             |
| лимон свежий       | 8                             | 7           |               |             |               |             |               |             |
| вода               | 150                           | 150         |               |             |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 200                           |             |               |             |               |             |               |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |      |      |     | Витамины, мг   |     |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|------|------|-----|----------------|-----|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe  | B <sub>1</sub> | C   | A |
| 200         | 0,4              | 0       | 11,7        | 49,6                        | 27,2                | 15,5 | 11,7 | 1,5 | 0              | 3,3 | 0 |

**Технология приготовления:**

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

**Требования к качеству:**

*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.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлета рыбная

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                    | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| Рыба минтай        | 118                           | 55,6        | 131,1         | 61,7        |               |             |               |             |
| Хлеб пшеничный     | 15,1                          | 15,1        | 16,7          | 16,7        |               |             |               |             |
| Молоко             | 21,9                          | 21,9        | 24,3          | 24,3        |               |             |               |             |
| Сухари             | 8,4                           | 8,4         | 9,3           | 9,3         |               |             |               |             |
| Масло растительное | 8,4                           | 8,4         | 9,3           | 9,3         |               |             |               |             |
| Масло сливочное    | 5,6                           | 5,6         | 6,2           | 6,2         |               |             |               |             |
| Соль йодированная  | 1,12                          | 1,12        | 1,2           | 1,2         |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 90                            |             | 100           |             |               |             |               |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |                |                             | Минер. вещества, мг |   |      |      | Витамины, мг   |      |   |
|-------------|------------------|---------|----------------|-----------------------------|---------------------|---|------|------|----------------|------|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы,<br>г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P | Mg   | Fe   | В <sub>1</sub> | С    | А |
| 90          | 11               | 10,9    | 13,4           | 195,7                       | 54,1                | 0 | 21,9 | 1,11 | 0              | 0,56 | 0 |
| 100         | 12,2             | 12,1    | 14,8           | 217,4                       | 60,1                | 0 | 24,3 | 1,2  | 0              | 0,6  | 0 |

**Технология приготовления:**

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

При отпуске котлеты или биточки гарнируют. Подливают сбоку соус или поливают маслом сливочным.

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* биточки - кругло-приплюснутой, котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку – гарнир и соус.

*Консистенция:* сочная, однородная.

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

*Вкус:* жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

*Запах:* приятный, рыбы и соуса.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МКОУ СОШ № \_\_\_\_\_

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра кабачковая промышленного производства

Номер рецептуры: 57

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640с

| Наименование сырья                   | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                                      | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Икра кабачковая для детского питания | 63                            | 60       | 106       | 100      |           |          |           |          |
| ВЫХОД:                               | 60                            |          | 100       |          |           |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |    |   |      | Витамины, мг   |                |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|----|---|------|----------------|----------------|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | Mg | P | Fe   | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C |
| 60       | 0,72             | 2,83    | 4,63        | 46,8                  | 19,2                | 0  | 0 | 0,25 | 0,03           | 5,76           | 0 |
| 100      | 1,2              | 4,7     | 7,7         | 78                    | 32                  | 0  | 0 | 0,41 | 0,05           | 9,6            | 0 |

#### Технология приготовления:

Готовый продукт промышленного производства.  
Икру из банки порционируют, не перемешивая, в виде горки. Рисунок наносят ложкой.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* икра на тарелке в виде горки с рисунком, нанесенным ложкой

*Консистенция:* однородная

*Цвет:* светло-коричневый

*Вкус:* сладковатый

*Запах:* вареных кабачков и входящих по рецептуре продуктов

Температура блюда на линии раздачи не выше 14<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): тефтели

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                    | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| говядина           | 69,3                          | 50,6        | 86,6         | 63,2        | 77,9         | 56,9        |              |             |
| хлеб пшеничный     | 10,6                          | 10,6        | 13,2         | 13,2        | 11,9         | 11,9        |              |             |
| молоко или вода    | 16                            | 16          | 20           | 20          | 18           | 18          |              |             |
| лук репчатый       | 32                            | 26,6        | 40           | 33,2        | 36           | 29,9        |              |             |
| масло растительное | 4                             | 4           | 5            | 5           | 4,5          | 4,5         |              |             |
| мука пшеничная     | 5,3                           | 5,3         | 6,6          | 6,6         | 5,9          | 5,9         |              |             |
| масло растительное | 4                             | 4           | 5            | 5           | 4,5          | 4,5         |              |             |
| соль йодированная  | 1                             | 1           | 1,2          | 1,2         | 1,12         | 1,12        |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 80                            |             | 100          |             | 90           |             |              |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |      |      | Витамины, мг   |     |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|------|------|----------------|-----|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe   | B <sub>1</sub> | C   | A |
| 80       | 10,6             | 13,2    | 9,5         | 198,6                 | 6,1                 | 65,1 | 14,6 | 1,7  | 0              | 1,6 | 0 |
| 90       | 11,9             | 14,8    | 10,6        | 223,4                 | 6,8                 | 73,2 | 16,4 | 1,91 | 0              | 1,8 | 0 |
| 100      | 13,2             | 16,5    | 11,8        | 248,2                 | 7,63                | 81,3 | 18,2 | 2,1  | 0              | 2   | 0 |

**Технология приготовления:**

В котлетную массу добавляют измельченный слегка пассерованный или припущенный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в которой добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и с соусом, в котором они тушились.

Соус – сметанный с томатом.

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

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир .

*Консистенция:* тефтелей – в меру плотная, сочная, однородная.

*Цвет:* тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

*Вкус:* тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

*Запах:* тушеного мяса с ароматом лука.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша рассыпчатая

Номер рецептуры: 171

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|--------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                    | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                    | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| крупя гречневая    | 71                            | 71          | 85,2         | 85,2        | 94,6         | 94,6        |              |             |
| или рисовая        | 54                            | 54          | 64,8         | 64,8        | 72           | 72          |              |             |
| масло сливочное    | 10                            | 10          | 12           | 12          | 13,3         | 13,3        |              |             |
| соль йодированная  | 1                             | 1           | 1,2          | 1,2         | 1,3          | 1,3         |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 150                           |             | 180          |             | 200          |             |              |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г       | Пищевые вещества |         |             |                          | Минер. вещества, мг |      |      |      | Витамины, мг   |   |   |  |
|----------------|------------------|---------|-------------|--------------------------|---------------------|------|------|------|----------------|---|---|--|
|                | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe   | B <sub>1</sub> | C | A |  |
| каша гречневая |                  |         |             |                          |                     |      |      |      |                |   |   |  |
| 150            | 3,6              | 4,6     | 37,7        | 206                      | 11                  | 78   | 26   | 0,6  | 0              | 0 | 0 |  |
| 180            | 6,4              | 5,5     | 45,2        | 247,2                    | 13,2                | 93,6 | 31,2 | 0,72 | 0              | 0 | 0 |  |
| 200            | 7,1              | 6,1     | 50,2        | 274,6                    | 14,6                | 104  | 34,6 | 0,8  | 0              | 0 | 0 |  |
| каша рисовая   |                  |         |             |                          |                     |      |      |      |                |   |   |  |
| 150            | 1,7              | 0,3     | 18,2        | 81,6                     | 1,5                 | 3,5  | 0    | 1,7  | 0,9            | 0 | 0 |  |
| 180            | 2,04             | 0,36    | 21,8        | 97,9                     | 1,8                 | 4,2  | 0    | 2,04 | 1,08           | 0 | 0 |  |
| 200            | 2,2              | 0,4     | 24,2        | 108,7                    | 2                   | 4,6  | 0    | 2,2  | 1,2            | 0 | 0 |  |

**Технология приготовления:**

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют, кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел 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 или посыпают сахаром. молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком, или маслом и сахаром

**Консистенция:** однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

**Цвет:** свойственный данному виду крупы.

**Вкус:** свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

**Запах:** свойственный данному виду крупы.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)**  
 \_\_\_\_\_(ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): кнели из кур, бройлер - цыплят с рисом

Номер рецептуры: 301

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер цыпленок   | 276                           | 85,5     | 306,6     | 95       |           |          |           |          |
| Крупа рисовая      | 21                            | 21       | 23,3      | 23,3     |           |          |           |          |
| Молоко или вода    | 9                             | 9        | 10        | 10       |           |          |           |          |
| Масло сливочное    | 3,3                           | 3,3      | 3,6       | 3,6      |           |          |           |          |
| Соль йодированная  | 1                             | 1        | 1,1       | 1,1      |           |          |           |          |
| Масло сливочное    | 5                             | 5        | 5,5       | 5,5      |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 90                            |          | 100       |          |           |          |           |          |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |       |      | Витамины, мг   |                |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|----------------|----------------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | Mg    | P     | Fe   | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    |
| 90       | 14,4             | 21,82   | 7,42        | 283,5                 | 16,35               | 16,99 | 113,7 | 0,95 | 0,06           | 0              | 0,54 |
| 100      | 16               | 24,2    | 8,2         | 315                   | 18,1                | 18,8  | 126,3 | 1,05 | 0,06           | 0              | 0,6  |

**Технология приготовления:**

Мякоть кур пропускают два раза через мясорубку, смешивают с холодной рисовой кашей, добавляют соль, молоко или воду, сливочное масло, тщательно перемешивают и взбивают до получения однородной массы.

Из подготовленной массы разделяют кнели массой 20-25 г и варят их на пару.

Отпускают кнели с гарниром и маслом.

Гарнир – макаронные изделия отварные, картофель в молоке, пюре из моркови или свеклы.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* изделия в форме кнелей одинакового размера, уложены на тарелку, сбоку гарнир

*Консистенция:* сочная, нежная

*Цвет:* светло-серый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару

*Запах:* свойственный изделиям из котлетной массы, приготовленным на пару.

Температура блюда на линии раздачи не выше 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                                 | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| капуста свежая                  | 62,5                          | 50       | 50        | 40       |           |          |           |          |
| Картофель молодой до 1 сентября | 37,5                          | 30       | 30        | 24       |           |          |           |          |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 40                            | 30       | 32        | 24       |           |          |           |          |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 43                            | 30       | 34,4      | 24       |           |          |           |          |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 46                            | 30       | 44,8      | 24       |           |          |           |          |
| с 01.03 (40%)                   | 50                            | 30       | 40        | 24       |           |          |           |          |
| Морковь до 1 января             | 12,5                          | 10       | 10        | 8        |           |          |           |          |
| с 1 января                      |                               |          | 10,6      | 8        |           |          |           |          |
| лук репчатый                    | 15,1                          | 12,5     | 12,1      | 10       |           |          |           |          |
| томатное пюре                   | 2,5                           | 2,5      | 2         | 2        |           |          |           |          |
| масло растительное              | 5                             | 5        | 4         | 4        |           |          |           |          |
| вода                            | 200                           | 200      | 160       | 160      |           |          |           |          |
| соль йодированная               | 1                             | 1        | 0,8       | 0,8      |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>                   |                               | 250      | 200       |          |           |          |           |          |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |      |      | Витамины, мг |      |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|------|------|--------------|------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe   | B1           | C    | A    |
| 200      | 1,44             | 4       | 5,52        | 64,4                  | 41,2                | 28,9 | 15,4 | 0,72 | 0            | 26,7 | 0,16 |
| 250      | 1,8              | 5       | 6,9         | 80,5                  | 51,5                | 36,1 | 19,2 | 0,9  | 0            | 33,3 | 0,2  |

**Технология приготовления:**

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* капуста нарезана шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

*Консистенция:* капуста упругая, овощи мягкие.

*Цвет:* желто-оранжевый, жира на поверхности – оранжевый; овощей - натуральный.

*Вкус:* капусты в сочетании с входящими в состав щей овощей, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам, капусты.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша вязкая молочная из пшенной, овсяной, гречневой и других круп

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                                   | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                                   | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| крупя гречневая, пшено, пшеничная | 50                            | 50       | 55        | 55       | 62,5      | 62,5     |           |          |
| хлопья овсяные Геркулес           | 44                            | 44       | 48,4      | 48,4     | 55        | 55       |           |          |
| молоко                            | 100                           | 100      | 110       | 110      | 125       | 125      |           |          |
| вода                              | 60                            | 60       | 66        | 66       | 75        | 75       |           |          |
| сахар                             | 6                             | 6        | 6,6       | 6,6      | 7,5       | 7,5      |           |          |
| масло сливочное                   | 10                            | 10       | 11        | 11       | 12,5      | 12,5     |           |          |
| соль йодированная                 | 1                             | 1        | 1,2       | 1,2      | 1,36      | 1,36     |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>                     | 200                           |          | 220       |          | 250       |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г                | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |   |    |      | Витамины, мг   |      |   |
|-------------------------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|---|----|------|----------------|------|---|
|                         | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P | Mg | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A |
| гречневая               |                  |         |             |                       |                     |   |    |      |                |      |   |
| 200                     | 6,21             | 5,28    | 27,9        | 184                   | 120                 | 0 | 0  | 0,2  | 0,1            | 0    | 0 |
| 220                     | 6,8              | 5,8     | 30,6        | 202                   | 132                 | 0 | 0  | 0,22 | 0,11           | 0    | 0 |
| 250                     | 7,7              | 6,5     | 34,7        | 229                   | 150                 | 0 | 0  | 0,25 | 0,12           | 0    | 0 |
| пшено                   |                  |         |             |                       |                     |   |    |      |                |      |   |
| 200                     | 7,89             | 7,48    | 40,48       | 250,75                | 194,1               | 0 | 0  | 1,51 | 0,27           | 1,96 | 0 |
| 220                     | 8,6              | 8,23    | 44,5        | 275,83                | 213,51              | 0 | 0  | 1,67 | 0,3            | 2,16 | 0 |
| хлопья овсяные Геркулес |                  |         |             |                       |                     |   |    |      |                |      |   |
| 200                     | 4,84             | 11      | 29,84       | 230,36                | 33,4                | 0 | 0  | 1,96 | 0,24           | 0,03 | 0 |
| 220                     | 5,3              | 12,1    | 32,83       | 253,4                 | 36,7                | 0 | 0  | 2,16 | 0,27           | 0,04 | 0 |
| пшеничная               |                  |         |             |                       |                     |   |    |      |                |      |   |
| 200                     | 8,9              | 7,06    | 45,16       | 269,2                 | 161,7               | 0 | 0  | 2,83 | 0,18           | 1,76 | 0 |
| 220                     | 9,79             | 8,3     | 49,6        | 296,1                 | 177,8               | 0 | 0  | 3,12 | 0,2            | 1,94 | 0 |

**Технология приготовления:**

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом и вареньем, или с маслом, или с сахаром, или с вареньем.

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна-мягкие.

*Цвет:* свойственный данному виду крупы.

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

*Запах:* свойственный данному виду крупы и молока.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша вязкая молочная из рисовой крупы

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|--------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                    | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                    | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| крупя рисовая      | 33                            | 33       | 44        | 44       | 55        | 55       |           |          |
| молоко             | 75                            | 75       | 100       | 100      | 125       | 125      |           |          |
| вода               | 48,7                          | 48,7     | 65        | 65       | 81,2      | 81,2     |           |          |
| сахар              | 4,5                           | 4,5      | 6         | 6        | 7,5       | 7,5      |           |          |
| масло сливочное    | 7,5                           | 7,5      | 10        | 10       | 12,5      | 12,5     |           |          |
| соль йодированная  | 0,75                          | 0,75     | 1         | 1        | 1,25      | 1,25     |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>      | 150/7,5                       |          | 200/10    |          | 250/12,5  |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |      |      | Витамины, мг   |      |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|------|------|----------------|------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe   | В <sub>1</sub> | С    | А    |
| 150      | 4,76             | 7,36    | 26,33       | 179,5                 | 96                  | 125,5 | 15,9 | 0,36 | 0,04           | 0,97 | 0,06 |
| 200      | 6,35             | 9,82    | 35,11       | 239,4                 | 128                 | 167,4 | 21,3 | 0,49 | 0,06           | 1,3  | 0,08 |
| 250      | 7,93             | 12,27   | 43,88       | 299,2                 | 160                 | 208,2 | 26,6 | 0,61 | 0,07           | 1,62 | 0,10 |

**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 маслом, или с сахаром.

**Требования к качеству:**

*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.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу из птицы

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |              |          |              |          |              |          |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|
|                                 | 1 порция                      |          |              |          |              |          |              |          |
|                                 | Брутто,<br>г                  | Нетто, г | Брутто,<br>г | Нетто, г | Брутто,<br>г | Нетто, г | Брутто,<br>г | Нетто, г |
| мясо птицы                      | 174                           | 123,6    |              |          |              |          |              |          |
| масло растительное              | 3,8                           | 3,8      |              |          |              |          |              |          |
| Картофель молодой до 1 сентября | 144                           | 115,2    |              |          |              |          |              |          |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 153,3                         | 115,2    |              |          |              |          |              |          |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 164                           | 115,2    |              |          |              |          |              |          |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 177                           | 115,2    |              |          |              |          |              |          |
| с 01.03 (40%)                   | 192                           | 115,2    |              |          |              |          |              |          |
| Морковь до 1 января             | 31,6                          | 25,2     |              |          |              |          |              |          |
| с 1 января                      | 32,9                          | 25,2     |              |          |              |          |              |          |
| томатное пюре                   | 8,6                           | 8,6      |              |          |              |          |              |          |
| лук репчатый                    | 17,2                          | 14,4     |              |          |              |          |              |          |
| масло растительное              | 5                             | 5        |              |          |              |          |              |          |
| соль йодированная               | 1                             | 1        |              |          |              |          |              |          |
| мука пшеничная                  | 2,1                           | 2,1      |              |          |              |          |              |          |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 90/180                        |          |              |          |              |          |              |          |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |       |      | Витамины, мг |      |     |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|-------|------|--------------|------|-----|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg    | Fe   | B1           | C    | A   |
| 90/180   | 19,9             | 21      | 1,6         | 265                   | 3,2                 | 72,6 | 464,6 | 90,3 | 0,23         | 19,7 | 2,5 |
|          |                  |         |             |                       |                     |      |       |      |              |      |     |

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30 % от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

*Консистенция:* сочная, мягкая.

*Цвет:* оранжевый.

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

*Запах:* свойственный мясу птицы, томата и овощей.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)**

\_\_\_\_\_ (ФИО)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): плов из птицы

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|---------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                     | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| бройлер-цыпленок    | 190,8                         | 129,6    |           |          |           |          |           |          |
| масло растительное  | 12,6                          | 12,6     |           |          |           |          |           |          |
| лук репчатый        | 14,4                          | 12,6     |           |          |           |          |           |          |
| Морковь до 1 января | 18                            | 14,4     |           |          |           |          |           |          |
| с 1 января          | 18,6                          | 14,4     |           |          |           |          |           |          |
| томатное пюре       | 9                             | 9        |           |          |           |          |           |          |
| крупа рисовая       | 63                            | 63       |           |          |           |          |           |          |
| соль йодированная   | 1                             | 1        |           |          |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>       | 90/180                        |          |           |          |           |          |           |          |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |   |    |     | Витамины, мг   |     |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|---|----|-----|----------------|-----|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P | Mg | Fe  | В <sub>1</sub> | С   | А |
| 90/180   | 18,7             | 16,2    | 34,1        | 366,5                 | 9,2                 | 0 | 0  | 1,8 | 0,04           | 2,9 | 0 |
|          |                  |         |             |                       |                     |   |    |     |                |     |   |

**Технология приготовления:**

Птицу или кролика рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

*Консистенция:* мяса – мягкая, риса - мягкая.

*Цвет:* мяса – серый, риса и овощей – от светло- до темно-оранжевого.

*Вкус:* специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

*Запах:* мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): кисель из сухофруктов

Номер рецептуры: 354

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся  
во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья   | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|----------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                      | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                      | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| сухофрукты           | 12                            | 12          |               |             |               |             |               |             |
| сахар                | 24                            | 24          |               |             |               |             |               |             |
| крахмал картофельный | 8                             | 8           |               |             |               |             |               |             |
| кислота лимонная     | 0,2                           | 0,2         |               |             |               |             |               |             |
| вода                 | 216                           | 216         |               |             |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>        | 200                           |             |               |             |               |             |               |             |

Химический состав данного блюда

| Выход,<br>г | Пищевые вещества |         |             |                             | Минер. вещества, мг |   |      |      | Витамины, мг   |      |   |
|-------------|------------------|---------|-------------|-----------------------------|---------------------|---|------|------|----------------|------|---|
|             | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.<br>ценность,<br>ккал | Ca                  | P | Mg   | Fe   | B <sub>1</sub> | C    | A |
| 200         | 0,11             | 0,12    | 25,1        | 119,2                       | 11,46               | 0 | 3,64 | 0,57 | 0              | 1,83 | 0 |

#### **Технология приготовления:**

Промытые сухофрукты заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2 часа, для набухания. Варят их в той же воде 20-30 мин, при слабом кипении и протирают. Добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 100-150 г.

#### **Требования к качеству:**

**Внешний вид:** однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых сухофруктов.

**Консистенция:** однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

**Цвет:** свойственный для сухофруктов.

**Вкус:** сладковатый с кисловатым привкусом.

**Запах:** свойственный сухофруктам.

Температура блюда на линии раздачи не выше 14<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|---------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                                 | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                                 | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 94                            | 75          | 75           | 60          |              |             |              |             |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 100                           | 75          | 80           | 60          |              |             |              |             |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 107                           | 75          | 86           | 60          |              |             |              |             |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 115,5                         | 75          | 92           | 60          |              |             |              |             |
| с 01.03 (40%)                   | 125                           | 75          | 100          | 60          |              |             |              |             |
| макаронные изделия              | 10                            | 10          | 8            | 8           |              |             |              |             |
| Морковь до 1 января             | 12,5                          | 10          | 10           | 8           |              |             |              |             |
| с 1 января                      | 13,3                          | 10          | 10,6         | 8           |              |             |              |             |
| лук репчатый                    | 12                            | 10          | 9,6          | 8           |              |             |              |             |
| масло растительное              | 2,5                           | 2,5         | 2            | 2           |              |             |              |             |
| вода                            | 175                           | 175         | 140          | 140         |              |             |              |             |
| соль йодированная               | 1                             | 1           | 0,8          | 0,8         |              |             |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 250                           |             | 200          |             |              |             |              |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |      |      | Витамины, мг   |     |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|------|------|----------------|-----|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe   | B <sub>1</sub> | C   | A    |
| 200      | 3,12             | 2,2     | 15,2        | 93,6                  | 17,6                | 43,2 | 16,8 | 0,72 | 0,08           | 4,8 | 0,16 |
| 250      | 3,9              | 2,75    | 19          | 117                   | 22                  | 54   | 21   | 0,9  | 0,1            | 6   | 0,2  |

**Технология приготовления:**

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

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* овощи и макаронные изделия сохранили форму.

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

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

*Вкус:* овощей, умеренно соленый.

*Запах:* овощей и макаронных изделий.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу из овощей

Номер рецептуры: 143

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                                 | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 73                            | 68,4     | 81        | 76       |           |          |           |          |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 77                            | 68,4     | 85,5      | 76       |           |          |           |          |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 83                            | 68,4     | 92        | 87,8     |           |          |           |          |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 87,8                          | 68,4     | 97,5      | 87,8     |           |          |           |          |
| с 01.03 (40%)                   | 97                            | 68,4     | 107       | 76       |           |          |           |          |
| Морковь до 1 января             | 36                            | 19,4     | 40        | 21,5     |           |          |           |          |
| с 1 января                      | 38,6                          | 19,4     | 42,8      | 21,5     |           |          |           |          |
| Лук репчатый                    | 17,3                          | 7,2      | 19,2      | 8        |           |          |           |          |
| Капуста свежая                  | 56,2                          | 43,2     | 62,4      | 48       |           |          |           |          |
| Вода                            | 54                            | 54       | 60        | 60       |           |          |           |          |
| Масло растительное              | 7,2                           | 7,2      | 8         | 8        |           |          |           |          |
| Соль йодированная               | 1                             | 1        | 1         | 1        |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 180                           |          | 200       |          |           |          |           |          |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |       |      | Витамины, мг |       |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|-------|------|--------------|-------|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | Mg    | P     | Fe   | В1           | C     | A |
| 180      | 2,59             | 11,52   | 31,96       | 241,92                | 59,49               | 34,92 | 86,44 | 1,39 | 0,09         | 14,94 | 0 |
| 200      | 2,87             | 12,8    | 35,5        | 268,8                 | 66,1                | 38,8  | 96    | 1,5  | 0,1          | 16,6  | 0 |

**Технология приготовления:**

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 минут. после этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут.

При отпуске рагу поливают растопленным сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* овощи и картофель, нарезанные кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки

*Консистенция:* картофеля, овощей – мягкая, плотная

*Цвет:* светло-оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, слегка острый

*Запах:* овощей, не допускается запах подгорелых овощей

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС ТОМАТНЫЙ

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640с

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|---------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                     | I порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бульон или вода     |                               | 30       |           | 40       |           |          |           |          |
| Масло сливочное     | 1,35                          | 1,35     | 1,8       | 1,8      |           |          |           |          |
| Мука пшеничная      | 1,35                          | 1,35     | 1,8       | 1,8      |           |          |           |          |
| Морковь до 1 января | 2,2                           | 1,8      | 3         | 2,4      |           |          |           |          |
| *** с 1 января      | 2,7                           | 2,2      | 3,7       | 3        |           |          |           |          |
| Лук репчатый        | 1,02                          | 0,6      | 1,4       | 0,8      |           |          |           |          |
| Петрушка (корень)   | 0,4                           | 0,3      | 0,5       | 0,4      |           |          |           |          |
| Томатное пюре       | 4,5                           | 4,5      | 6         | 6        |           |          |           |          |
| Масло сливочное     | 0,45                          | 0,45     | 0,6       | 0,6      |           |          |           |          |
| Сахар               | 0,3                           | 0,3      | 0,4       | 0,4      |           |          |           |          |
| Соль йодированная   | 0,3                           | 0,3      | 0,4       | 0,4      |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>       |                               | 30       |           | 40       |           |          |           |          |

#### Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |     |   |      | Витамины, мг   |                |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-----|---|------|----------------|----------------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. Ценность, ккал | Ca                  | Mg  | P | Fe   | B <sub>1</sub> | B <sub>2</sub> | C    |
| 30       | 0,35             | 1,26    | 2,4         | 22,35                 | 5,1                 | 3,3 | 0 | 0,12 | 0              | 0              | 0,21 |
| 40       | 0,46             | 1,68    | 3,21        | 29,8                  | 6,8                 | 4,4 | 0 | 0,16 | 0              | 0              | 0,28 |

#### Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая для удаления комочков. Правильно спассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. Муку охлаждают до 60-70 градусов, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения.

Мелко нарезанные коренья, лук припускают, добавляют томатное пюре, продолжают тушение еще 15-20 минут.

В соус кладут подготовленные тушеные овощи, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного, соус томатный заправляют лимонной кислотой (0,5 г) и маслом сливочным (30 г).

Соус томатный подают к блюдам из отварной, припущенной, запеченной рыбы и рыбной котлетной массы, блюдам из запеченного мяса, блюдам из овощей для детей второй возрастной группы.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

*Консистенция:* вязкая, эластичная, нежная

*Цвет:* красный

*Вкус:* насыщенный, соответствующий использованным продуктам, свойственный томату

*Запах:* продуктов, входящих в соус

Температура подачи не ниже + 75 градусов.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся  
 во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного  
 и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья              | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|---------------------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                                 | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                                 | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла до 1 января              | 50                            | 40       | 40        | 32       |           |          |           |          |
| С 1 января                      | 53                            | 40       | 42,4      | 32       |           |          |           |          |
| капуста свежая                  | 25                            | 20       | 20        | 16       |           |          |           |          |
| Картофель молодой до 1 сентября | 25                            | 20       | 20        | 16       |           |          |           |          |
| с 01.09 по 31.10 (25%)          | 26,6                          | 20       | 21,3      | 16       |           |          |           |          |
| с 01.11 по 31.12 (30%)          | 29                            | 20       | 23        | 16       |           |          |           |          |
| с 01.01 по 28.02 (35%)          | 31                            | 20       | 24        | 16       |           |          |           |          |
| с 01.03 (40%)                   | 33                            | 20       | 26        | 16       |           |          |           |          |
| Морковь до 1 января             | 12,5                          | 10       | 10        | 8        |           |          |           |          |
| с 1 января                      | 15,2                          | 10       | 12,1      | 8        |           |          |           |          |
| лук репчатый                    | 15,2                          | 12,5     | 12,2      | 10       |           |          |           |          |
| томатное пюре                   | 7,5                           | 7,5      | 6         | 6        |           |          |           |          |
| масло растительное              | 5                             | 5        | 4         | 4        |           |          |           |          |
| сахар                           | 2,5                           | 2,5      | 2         | 2        |           |          |           |          |
| вода                            | 200                           | 200      | 160       | 160      |           |          |           |          |
| сметана                         | 10                            | 10       | 8         | 8        |           |          |           |          |
| соль йодированная               | 1                             | 1        | 0,8       | 0,8      |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>                   | 250                           |          | 200       |          |           |          |           |          |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |      |      | Витамины, мг |      |      |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|------|------|--------------|------|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe   | В1           | C    | A    |
| 200      | 1,44             | 4       | 9,8         | 81,6                  | 43,6                | 41,4 | 21,9 | 1,04 | 0            | 17,7 | 0,16 |
| 250      | 1,8              | 5       | 12,2        | 105,7                 | 54,5                | 51,7 | 27,3 | 1,3  | 0            | 22,1 | 0,2  |

**Технология приготовления:**

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

**Требования к качеству:**

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

*Консистенция:* свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая.

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

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный овощам.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 75°C.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МК(Б)ОУ СОШ № \_\_\_\_\_ г.Светлоград (село)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша рассыпчатая с овощами

Номер рецептуры: 180

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 640с

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |          |           |          |           |          |           |          |
|---------------------|-------------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                     | 1 порция                      |          |           |          |           |          |           |          |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая     | 82,8                          | 82,8     | 92        | 92       |           |          |           |          |
| Лук репчатый        | 21,4                          | 18       | 23,7      | 20       |           |          |           |          |
| Морковь до 1 января | 22,5                          | 18       | 25        | 20       |           |          |           |          |
| С 1 января          | 23,9                          | 18       | 26,5      | 20       |           |          |           |          |
| Вода                | 126                           | 126      | 140       | 140      |           |          |           |          |
| масло сливочное     | 9                             | 9        | 10        | 10       |           |          |           |          |
| соль йодированная   | 0,9                           | 0,9      | 1         | 1        |           |          |           |          |
| <b>ВЫХОД:</b>       | 180                           |          | 200       |          |           |          |           |          |

Химический состав данного блюда

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |       |      |      | Витамины, мг   |   |   |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|-------|------|------|----------------|---|---|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe   | B <sub>1</sub> | C | A |
| 180      | 4,2              | 4,49    | 41,63       | 223,2                 | 13,68               | 98,04 | 36,6 | 0,74 | 0,04           | 0 | 0 |
| 200      | 4,6              | 4,9     | 46,2        | 248                   | 15,2                | 108,9 | 40,6 | 0,8  | 0,04           | 0 | 0 |

#### *Технология приготовления:*

Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до загустения. Мелко шинкованные овощи припускают до готовности, соединяют с рассыпчатой кашей.

При отпуске кашу поливают прокипяченным сливочным маслом.

#### *Требования к качеству*

*Внешний вид:* каша рассыпчатая, мелко шинкованные овощи равномерно распределены

*Консистенция:* рассыпчатая

*Цвет:* светло-оранжевый от моркови

*Вкус:* продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

Составил: техник – технолог МКУ ЦР и ПСО \_\_\_\_\_ /Федорова Н.Н./

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): шницель рыбный натуральный

Номер рецептуры: 235

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544с

| Наименование сырья                | Расход сырья и полуфабрикатов |             |               |             |               |             |               |             |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|---------------|-------------|
|                                   | 1 порция                      |             |               |             |               |             |               |             |
|                                   | Брутто<br>, г                 | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г | Брутто<br>, г | Нетто,<br>г |
| Минтай неразделанный              | 156,8                         | 72,5        | 174,3         | 80,6        |               |             |               |             |
| Минтай потрошенный обезглавленный | 103,5                         | 72,5        | 115           | 80,6        |               |             |               |             |
| Лук репчатый                      | 18                            | 15,1        | 20,1          | 16,8        |               |             |               |             |
| Петрушка зелень                   | 2,2                           | 1,6         | 2,5           | 1,8         |               |             |               |             |
| Молоко или вода                   | 6,7                           | 6,7         | 7,5           | 7,5         |               |             |               |             |
| Яйца                              | 0,07                          | 3,3         | 0,080         | 3,7         |               |             |               |             |
| Сухари                            | 10                            | 10          | 11,2          | 11,2        |               |             |               |             |
| Масло растительное                | 6,7                           | 6,7         | 7,5           | 7,5         |               |             |               |             |
| Соль йодированная                 | 1,1                           | 1,1         | 1,3           | 1,3         |               |             |               |             |
| <b>ВЫХОД:</b>                     | 90                            |             | 100           |             |               |             |               |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                          | Минер. вещества, мг |       |      |     | Витамины, мг |     |      |
|----------|------------------|---------|-------------|--------------------------|---------------------|-------|------|-----|--------------|-----|------|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность,<br>ккал | Ca                  | P     | Mg   | Fe  | В1           | С   | А    |
| 90       | 8,1              | 6,2     | 6,9         | 117                      | 47,9                | 130,1 | 23,5 | 1,7 | 0,02         | 2,2 | 20,4 |
| 100      | 9,1              | 6,9     | 7,7         | 130                      | 53,3                | 144,6 | 26,2 | 1,9 | 0,03         | 2,5 | 22,7 |

**Технология приготовления:**

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формируют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8-10 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. При отпуске шницель поливают соусом или маслом и гарнируют.

Гарниры – картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.  
Соусы – сметанный, сметанный с луком.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* шницель имеет овальную форму, равномерно обжаренную поверхность, без трещин.

*Консистенция:* сочная, рыхлая, однородная.

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

*Вкус:* жареной рыбной массы, умеренно соленый.

*Запах:* приятный, рыбы и соуса.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65<sup>0</sup>С.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): голубцы ленивые

Номер рецептуры: 297

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для питания детей  
 во дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А.  
 Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2014

| Наименование сырья          | Расход сырья и полуфабрикатов |             |              |             |              |             |              |             |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|
|                             | 1 порция                      |             |              |             |              |             |              |             |
|                             | Брутто,<br>г                  | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г | Брутто,<br>г | Нетто,<br>г |
| капуста свежая белокочанная | 68                            | 54          |              |             |              |             |              |             |
| говядина                    | 39,5                          | 36          |              |             |              |             |              |             |
| крупа рисовая               | 4,5                           | 4,5         |              |             |              |             |              |             |
| лук репчатый                | 6,4                           | 5,4         |              |             |              |             |              |             |
| масло сливочное             | 2,7                           | 2,7         |              |             |              |             |              |             |
| вода                        | 27                            | 27          |              |             |              |             |              |             |
| соль йодированная           | 0,27                          | 0,27        |              |             |              |             |              |             |
| <b>ВЫХОД:</b>               | 90                            |             |              |             |              |             |              |             |

**Химический состав данного блюда**

| Выход, г | Пищевые вещества |         |             |                       | Минер. вещества, мг |      |      |      | Витамины, мг   |     |     |
|----------|------------------|---------|-------------|-----------------------|---------------------|------|------|------|----------------|-----|-----|
|          | Белки, г         | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Ca                  | P    | Mg   | Fe   | В <sub>1</sub> | С   | А   |
| 90       | 7,5              | 6,8     | 6,6         | 115,5                 | 30,1                | 82,8 | 17,4 | 1,08 | 0              | 9,9 | 8,2 |
|          |                  |         |             |                       |                     |      |      |      |                |     |     |
|          |                  |         |             |                       |                     |      |      |      |                |     |     |

**Технология приготовления:**

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную, свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень. Заливают водой (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 220-280 градусов. Отпускают с соусом сметанным с томатом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* порционные изделия, уложены на тарелку и политые соусом.

*Консистенция:* капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная.

*Цвет:* светло-коричневый или оранжевый.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо.

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Температура блюда на линии раздачи не ниже 65°C.