

# **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 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
какао-порошок	4	4						
молоко	100	100						
вода	110	110						
сахар	20	20						
<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	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 огурцы	0,45	0,09	1,5	8,1	13,8	25,2	8,4	0,6	0	6	0
100 огурцы	0,8	0,1	2,5	13,5	23	42	14	1	0	10	0
60 помидоры	0,6	0,09	2,1	13,9	8,4	15,6	12	0,6	0	15	0,09
100 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 о, г	Нетто , г	Брутто о, г	Нетто , г	Брутто о, г	Нетто , г	Брутто о, г	Нетто , 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 ы, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	P	Mg	Fe	B <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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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 , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
лимоны	16	16						
сахар	24	24						
вода	214	214						
<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	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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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. 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						
ВЫХОД:	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 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
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 , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
Сыр российский	16	15						
Масло сливочное	10	10						
Хлеб пшеничный	30	30						
<b>ВЫХОД:</b>	15/10/30							

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
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 , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
кофейный напиток	5	5						
вода	120	120						
сахар	20	20						
молоко	100	100						
<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	3,3	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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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 - пореобразный.

*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 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
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, 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	9,42	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 , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, 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, 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	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 , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
чай-заварка	0,5	0,5						
сахар	15	15						
вода	150	150						
<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	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./

**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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, 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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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°C.

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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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 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
сухофрукты	20	25						
сахар	20	20						
кислота лимонная	0,2	0,2						
вода	200	200						
<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	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						
макароны	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 (макароны - 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 масла.

*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 , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
Масло сливочное	10	10						
Хлеб пшеничный	30	30						
<b>ВЫХОД:</b>	10/30							

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
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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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, 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
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./

**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 , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, 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, 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	3,2	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, тушенная 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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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./

**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
<b>ВЫХОД:</b>	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.



**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 , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, 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, 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	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 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
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, 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	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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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	В1	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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
крупа 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. ценность, ккал	Ca	P	Mg	Fe	В <sub>1</sub>	С	А	
<b>каша гречневая</b>												
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	
<b>каша рисовая</b>												
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 пшениной, 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
<b>гречневая</b>											
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
<b>пшено</b>											
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
<b>хлопья овсяные Геркулес</b>											
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
<b>пшеничная</b>											
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>	C	A
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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, 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./

**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 , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, 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, 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	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.

**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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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./

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

\_\_\_\_\_  
**(ФИО)**

**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 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							
	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	B1	B2	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	B1	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./



**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.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): шницель рыбный натуральный

Номер рецептуры: 235

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
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, 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, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, 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<sup>0</sup>С.