

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13382

Наименование блюда

Соус белый основной куриный

Код по ОКМ

№ рецептуры

582.04

Источники рецептов

582

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебно-профессиональный 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	*Бульон куриный	33	30	Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70С, используют чистую часть горячий жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость, доводят до кипения. Петрушку, лук репчатый режут мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла. После этого в соус кладут припущенную петрушку, лук, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный, лавровый лист. Затем соус процеживают, протирают при этом разваривающиеся овощи, и доводят до кипения. Хранить соус докладывают на мармите, не более 1 часа. Выходный вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью. Без комочков муки, пенки и всплывшего жира. Консистенция: вязкая, эластичная, нежная. Цвет: белый. Вкус: насыщенный, соответствует используемым продуктам. Запах: продуктов, входящих в соус. Используют как основу для приготовления других соусов.
2	Масло сливочное 82,5% жирности	1.5	1.5	
3	Мука пшеничная В-С	1.5	1.5	
4	Лук репчатый			
5	Петрушка корень	1.1	0.9	
	25 %	0.6	0.6	
6	Соль поваренная, йодированная	0.13	0.13	
Вес готового блюда, кг		0.030		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)

Кал	16	Белки	0.32	Жиры	1.23	Углеводы	1.68
-----	----	-------	------	------	------	----------	------

Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
2.93	17.11	31	1.69	0.03	0.24	5.67	1.75	0.0098	0	0.01	0.02	0.15

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13736

Соус белый основной куриный

582

Код по ОКУД

№ рецептуры

582.08

Наименование блюда
Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродукты" 2004.

Лапина Н.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	*Бульон куриный	36,3	33	Прогреть муку подсушивать в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70С, используют четвертую часть горячей жидкости и выкладывают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют остывшую жидкость, доводят до кипения. Петрушку, лук репчатый режут мелкими кубиками и припускают с добавлением сливочного масла. После этого в соус кладут припущенную петрушку, лук, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный, твердый лист. Затем соус процеживают, протирают при этом разварившуюся овесу, и доводят до кипения. Хранить соус докладывается на мармите, не более 1 часа. Вышний вид: однородная масса с глянцевой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция: вязкая, эластичная, нежная. Цвет: белый. Вкус: насыщенный, соответствует используемым продуктам. Запах: приятный, входящих в соус. Используют как основу для приготовления других соусов.
2	Масло сливочное 82,5% жирности	1,65	1,65	
3	Мука пшеничная В-С	1,65	1,65	
4	Лук репчатый			
5	Петрушка корень	1,2	0,99	
6	Соль поваренная, йодированная	0,9	0,66	
Вес готового блюда, кг		0,14	0,14	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамин (мг)	
Ккал	18	Белки	0,35	Жиры	1,34	Углеводы	1,85		
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
3,23	18,83	34,09	1,85	0,03	0,26	6,12	1,93	0,01078	0
								0,01	0,02
									0,16

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13704

Соус молочный густой (для фарширования)

598

Код по ОКМД

№ рецептуры

598.05

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебно-методический комплекс".
Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	15	15	Готовящую муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция: полужидкая, однородная, нежная. Цвет: кремовый. Вкус: насыщенный, соответствует используемым продуктам, молока. Запах: продуктовый, входящих в соус. Соус используется для заправки овощей, мяса, рыбы.
2	Вода питьевая	3	3	
3	Масло сливочное 82,5% жирности	2,6	2,6	
4	Мука пшеничная В-С	2,6	2,6	
5	Соль поваренная, йодированная	0,12	0,12	
Вес готового блюда, кг		0,020		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Ккал	36	Белки	0,7	Жиры	2,52	Углеводы	3,58		
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
18,58	24,63	15,5	2,51	0,05	0,72	6,19	3	0,02028	0,01
								0,02	0,05
									0,09

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13737

код по ОКД

Соус молочный густой (для фарширования)

№ рецептуры

598.06

Наименование блюда
Источник рецептуры
Оборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и формирования блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	11.25	11.25	Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и вкрапления жира. Консистенция: полужидкая, однородная, нежная. Цвет: кремовый. Вкус: насыщенный, соответствует использованным продуктам, молока. Запах: продуктов, входящих в соус. Соус используется для запекания овощей, мяса, рыбы.
2	Вода питьевая	2.25	2.25	
3	Масло сливко-сливочное 82,5% жирности	1.95	1.95	
4	Мука пшеничная В-С	1.95	1.95	
5	Соль поваренная, йодированная	0.09	0.09	
Вес готового блюда, кг		0.015		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Ккал	28				1.89		2.7					
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C
13.93	18.47	11.63	1.87	0.03	0.53	4.64	2.25	0.0152	0	0.02	0.04	0.07

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13610

Наименование блюда **Гуляш из цыплят-бройлеров**

Источник рецептуры

437

Код по ОК/Д	
№ рецептуры	437.39

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебно-методический центр по образованию специалистов в области кулинарии". Москва, 2004.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Грудки цыплят-бройлеров 1 кал.			Подготовленные грудки цыплят-бройлеров вымыть до готовности, охладить, отделить мякоть от кожи и костей, нарезать кубиками по 20-30 г. Из части бульона приготовить соус. Просеянную муку обжарить до 60-70°C, использовать четвертую часть горячего жира и вымешивать до образования однородной массы, затем постепенно добавляя сметану перемешанную с оставшейся жидкостью, довести до кипения. (Общее количество бульона 40-60г). Лук репчатый нарезать мелкими кубиками и припускать с добавлением бульона. После этого в соус класть припущенный лук, соль и порционные кусочки птицы, и тушить еще 15-20 мин. Отпускают с соусом, в котором тушилась птица. Хранить гуляш допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи гуляша 60-65°C. Вкусный вид: небольшие порционные кусочки птицы обжарены, равномерно добавлены сметану перемешанную с оставшейся жидкостью, лука - мякоть. Цвет: мясо-светло-серый, соус - оранжевый. Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.
2	Лук репчатый	20 %	79	
3	Мука пшеничная В-С	16 %	9.5	
4	Сметана 15%		2.4	
5	Соль поваренная, йодированная		5.6	
6	Масса птичьего бульона		0.5	
Вес готового блюда, кг		0.080	40/40	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)						
160				11.05		12.02		2.55						
Минеральные вещества (мг)														
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С		
19.79	137.32	104.44	11.74	1.06	0.16	24.46	85.42	0.0448	0.03	0.09	0.32	1.96		

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13610

Гуляш из цыплят-бройлеров

437

Код по ОКУД

№ рецептуры

437.39

Наименование блюда: Гуляш из цыплят-бройлеров
Источник рецептуры: 437
Сборник технических нормативов: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродлинформ 2004. Лашина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Грудки цыплят-бройлеров 1 кат.			Подготовленные грудки цыплят-бройлеров варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиками по 20-30 г. Из части бульона готовят соус. Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская приворачивания. Муку охлаждают до 60-70С, используют центральную часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют сметану перемешанную с оставшейся жидкостью, доводят до кипения. (Общее количество бульона 40-60г). Лук репчатый режут мелкими кубиками и припускают с добавлением бульона. После этого в соус кладут припущенный лук, соль и порционные кусочки птицы, и тушат еще 15-20 мин. Снимают с соуса, в котором тушилась птица. Хранить гуляш допускается не жарить, не более 2 часов. Температура подачи гуляша 60-65С. Внешний вид: небольшие порционные куски птицы обильно нарезаны, репчатый лук сохранит форму нарезки. Консистенция: птицы- сочная, мягкая, лука -мягкая. Цвет: мясо-свето-серый, соус - оранжевый. Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.
2	Лук репчатый	20 %	59.2	
3	Мука пшеничная В-С	16 %	7.1	
4	Сметана 15%		1.8	
5	Соль поваренная, йодированная		4.2	
6	Масса птичьего соуса		0.4	
Вес готового блюда, кг		0.060(30/30)	30	

Соединяя о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы (мг)					
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	С
14.93	103	78.35	8.81	0.81	0.12	19.34	64.07	0.036	0.03	0.07	0.24

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11629

Наименование блюда

Соус молочный (сладкий)

Код по ОКД

№ рецептуры

596

596.01

Источники рецептов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебопродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	15	15	Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид: однородная масса с густой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пенки и всплывшего жира. Консистенция: полужидкая, однородная, нежная. Цвет: кремовый. Вкус: насыщенный, соответствует используемым продуктам, молока. Запах: продуктов, входящих в соус.
2	Масло сливочное 82,5% жирности	0,8	0,8	
3	Мука пшеничная В-С	0,8	0,8	
4	Вода питьевая	5	5	
5	Сахар песок	2	2	
Вес готового блюда, кг		0,020		

Сведения о пищевой ценности блюда:

[Кал		Белки	Жиры	Углеводы	Витамины (мг)								
Минеральные вещества (мг)		Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
17.78	22.36	13.62	2.21	0.03	0.43	1.36	3	0.00862	0.01	0.02	0.02	0.09	

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13223

Наименование блюда
Источник рецептуры

Соус молочный
595

Код по ОКУД
№ рецептуры

595.02

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	45	45	Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар процеживают и доводят до кипения. Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция: полужидкая, однородная, нежная. Цвет: кремовый. Вкус: насыщенный, соответствует используемым продуктам, молока. Запах: продуктов, входящих в соус. Температура подачи 60-65С.
2	Масло сливочное-сливочное 82,5%жирности	3	3	
3	Мука пшеничная В-С	3	3	
4	Сахар песок	0.6	0.6	
5	Вода питьевая	15	15	
6	Соль поваренная, йодированная	0.2	0.2	
Вес готового блюда, кг		0.060		

Соединяя с пищевой ценностью блюда:

[Ккал		59	Белки	1.59	Жиры	3.74	Углеводы	6.79	Витамины (мг)				
Кальций		Кальций	Кальций	Кальций	Кальций	Кальций	Кальций	Кальций	Кальций	Кальций	Кальций	Кальций	Кальций
54.08		67.67	41.61	6.77	0.09	1.38	12.1	9	0.02949	0.02	0.06	0.06	0.29

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13242

Код по ОКУД

№ рецептуры

96.01

Наименование блюда
Источник рецептуры
Лапшина В.Т.

Масло сладко-сливочное, прокипяченное

96

Сборник технических нормативов, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, "Хлебпродинформ 2004.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Масло сладко-сливочное 82,5% жирности	3	3	Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (расплавливаться и доводиться до кипения). Продукт промышленного изготовления. Температура подачи 65С.
Вес готового блюда, кг		0.003		

Соединения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)																	
Минеральные вещества (мг)		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Йод		Фтор		А		В1		В2		D		C			
Кальций	0.36	Калий	0.36	Фосфор	0.57	Магний	0.01	Железо	0.01	Селен	0	Йод	0	Фтор	0	А	0.01959	В1	0	В2	0	D	0.04	C	0

Составитель

"Технологии Питания"

Директор _____

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13693

Копилеты рубленые из цыплят

499

Код по ОКД

№ рецептуры

499.53

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Грудка цыплят-бройлеров 1 кат.			Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, добавляют соль, яйцо, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выкладывают. Готовую копилетную массу порционуют.
2	Хлеб пшеничный	20 %	61.2	
3	Молоко пастеризованное 3,2%	12	12	
4	Масло растительное	16.8	16.8	
5	Яйцо диетическое куриное	2	2	
6	Соль поваренная, йодированная	5	5	
7	Масло подсолнечника	0.42	0.42	
Вес готового блюда, кг		0.070	80	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		145	Белки	10.51	Жиры	7.95	Углеводы	5.71	Витамины (мг)						
Минеральные вещества (мг)															
Кальций	Калий	139.74	Фосфор	69.37	Магний	12.73	Железо	1.01	Селен	2.84	Йод	22.63	Фтор	71.55	А
28.45													0.04574	0.04	0.12
													0.36	0.35	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13693

Комплеты рубленные из цыплят

499

Код по ОКУД

№ рецептуры

499.53

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродукты-формы 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Грудки цыпленок-бройлера 1 кат.			Мясо птицы нарезают не кусочки и пропускают через мясорубку. Соединяют с замоченными в молоке пшеничным хлебом, добавляют соль, яйцо, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют. Формуют котлеты, которые затем укладывают на смазанный маслом противень и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-280С в течение 20-25 минут. Отпускают котлеты с маслом и гарниром. Хранить котлеты допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи котлеты 60-65С. Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно залита, котлеты-бело-серый, гарнир-свойственный данному гарниру. Вкус: приятное сочетание в блюде. Запах: приятное сочетание в блюде.
2	Хлеб пшеничный	43,7	35	
3	Молоко пастеризованное 3,2%	8,57	8,57	
4	Масло растительное	12	12	
5	Яйцо диетическое куриное	1,43	1,43	
6	Соль поваренная, йодированная	3,57	3,57	
7	Масса полуфабриката	0,3	0,3	
Вес готового блюда, кг		0,050	58	

Соединяя с пшеничной ценностью блюда:

Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)						
Ккал	103	Белки	7,51	Жиры	5,67	Углеводы	4,08	
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А
20,31	99,81	49,54	9,1	0,72	1,88	16,16	51,1	0,03267
								0,03
								0,09
								0,26
								0,39

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13693

Наименование блюда

Коптелый рубленые из цыплят

Код по ОКМД

№ рецептуры

499

499.53

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродлинформ 2004. Дашкина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Грудки цыплят-бройлеров 1 кл.			Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, кладут соль, яйцо, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую коптелую котлетную массу порционируют. Формуют котлеты, которые затем укладывают на смазанный маслом противень и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-280С в течение 20-25 минут. Отпускают котлеты с маслом и гарниром. Хранить котлеты допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи котлеты 60-65С. Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно запечена, коптелый-бело-серый, гарнира-свойственный данному гарниру. Вкус: продуктое входящих в блюдо. Запах: продуктое входящих в блюдо.
2	Хлеб пшеничный	20 %	61.2	
3	Молоко пастеризованное 3,2%		12	
4	Масло растительное		16.8	
5	Яйцо диетическое куриное		2	
6	Соль поваренная, йодированная		5	
7	Масса полуфабриката		0.42	
Вес готового блюда, кг		0.070	80	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		145	Белки		10.51	Жиры		7.95	Углеводы		5.71									
Минеральные вещества (мг)																				
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Иод		Фтор		A	B1	B2	D	C		
28.45		139.74		89.37		12.73		1.01		2.64		22.63		71.55		0.04574	0.04	0.12	0.36	0.55

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13182

Код по ОКМД	
№ рецептуры	503.17

Суфле из цыплят-бройлеров 1

503

Наименование блюда
Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Грудки цыплят-бройлеров 1 кап.			Мякоть вареных кур без кожи дважды пропускать через мясорубку с частой решеткой, в массу вводят соус молочный густой, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на смазанный маслом сливочным пропеченный, толщиной 3 см и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-250 С, до образования на поверхности мягкой корочки. Подают при температуре 60-65 С. Консистенция суфле однородная, рыхлая, нежная. Цвет серый. Вкус и запах свойственные набору продуктов
2	Растительное куриное	65	68	
3	№508.05 Соус молочный	13	13	
4	Соль поваренная, йодированная	20	20	
5	Соль поваренная, йодированная	0.3	0.3	
6	Масса полуфабриката		50	
7	Масса полуфабриката		81	
7	Масло сливочно-сливочное 82,5% жирности	2	2	
	Вес готового блюда, кг	0.070		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Кальций	30.77	Калий	171.59	Фосфор	93.44	Магний	15.38	Железо	1.4
						Селен	4.32	Иод	18.68
						Фтор	95.55	А	0.10217
						В1	0.06	В2	0.17
						В12	0.73	С	0.65

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11970

Цыпленка-бройлера, туш. в соусе с овощами

Код по ОКХД	
№ рецептуры	488

Наименование блюда
Источник рецептуры
Оборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапилина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Грудки цыпленка-бройлера 1 кат.			Филе птицы, нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют поджаренные овощи и тушат в глубокой посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении. На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофеля и запекают 10-15 минут. Морковь и желто-оранжевый перчатый лук припускают. За 5 минут до готовности добавляют консервированный зеленый горошек. Отпускают при 65С с овощами и соусом, в котором они тушились. Время хранения на мармите не более 2-х часов. Внешний вид: кусочки птицы уложены рядом с гарниром и полты соусом. Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, заправленный сметаной. Цвет: филе птицы на разрезе - белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
2	Масса отварной птицы	46,1	36,9	
3	Картофель		25	
	с 01.09 до 31.10	25 %	92	
	с 01.11 до 31.12	30 %	98,6	
	с 01.01 до 29.02	35 %	106,2	
	с 01.03 до 31.08	40 %	115	
4	Морковь		69	
	по 31.12	20 %	45	Филе птицы, нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют поджаренные овощи и тушат в глубокой посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении. На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофеля и запекают 10-15 минут. Морковь и желто-оранжевый перчатый лук припускают. За 5 минут до готовности добавляют консервированный зеленый горошек. Отпускают при 65С с овощами и соусом, в котором они тушились. Время хранения на мармите не более 2-х часов. Внешний вид: кусочки птицы уложены рядом с гарниром и полты соусом. Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, заправленный сметаной. Цвет: филе птицы на разрезе - белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
	после 01.01	25 %	48	
5	Зеленый горошек консервы		36	
	ГОСТ 34112-2017	35 %	8,3	
6	Лук репчатый		5,4	
	16 %		25	
7	Масло 01 Соус белый основной		21	
	кулинарный		30	
8	Соль поваренная, йодированная		30	Филе птицы, нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют поджаренные овощи и тушат в глубокой посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении. На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофеля и запекают 10-15 минут. Морковь и желто-оранжевый перчатый лук припускают. За 5 минут до готовности добавляют консервированный зеленый горошек. Отпускают при 65С с овощами и соусом, в котором они тушились. Время хранения на мармите не более 2-х часов. Внешний вид: кусочки птицы уложены рядом с гарниром и полты соусом. Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, заправленный сметаной. Цвет: филе птицы на разрезе - белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
	Вес готового блюда, кг	0,5	0,5	
		0,180(25/155)		

Соединения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)	Белки	Жиры	Углеводы (мг)	Витамины (мг)
Кальций	171	8,61	0,04	17,49
34,42	559,11	1,62	0,35	28,13
				95,22
				0,6622
				0,14
				0,14
				0,22
				19,05

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11970

Цыпленка-бройлера, туш. в соусе с овощами

Код по ОКД

№ рецептуры

488

Наименование блюда: Цыпленка-бройлера, туш. в соусе с овощами
Источник рецептуры: 488
Сборник технических нормативов: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Дашкина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Грудка цыпленка-бройлера 1 кг			Филе птицы, нарезанное на порционные кусочки, припускают до готовности. Бутылки используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют поджаренные овощи и тушат в глубокой посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении. На противень, смазанный маслом, выкладывают нарезанный дольками картофель и запекают 10-15 минут. Морковь и мелко шинкованный репчатый лук припускают. За 5 минут до готовности добавляют консервированный зеленый горошек. Отпускают при температуре 60-65С с овощами и соусом, в котором они тушились. Время хранения на тарелке не более 2-х часов. Внешний вид: кусочки птицы уложены рядом с гарниром и пошты соусом. Консистенция: мягкая, сочная, соус средней густоты, эластичный Цвет: филе птицы на разрезе-белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
2	Масса отварной птицы 20 %	51,2	41	
3	Картофель		30	
	с 01.09 до 31.10	25 %	77	
	с 01.11 до 31.12	30 %	77	
	с 01.01 до 29.02	35 %	77	
	с 01.03 до 31.08	40 %	77	
4	Морковь			
	по 31.12	20 %	50	
	после 01.01	25 %	53,3	
5	Зеленый горошек консервы ГОСТ 34112-2017		40	6
		35 %	9,2	
6	Лук репчатый		23	
		16 %	27,4	
7	№552.01 Соус белый основной куриный		33	0,6
8	Соль поваренная, йодированная		0,6	
Вес готового блюда, кг		0,200(40/160)		

Соединяя о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Кальций	Калий	Сосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C
38,32	622,29	169,1	40,65	1,8	0,38	33,04	105,8	0,73569	0,15	0,14	0,24	21,2

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13257

Код по ОКУД	
№ рецептуры	508.04

Наименование блюда
Каша рисовая рассыпчатая

508

Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлеббюроинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	№297.06 Каша рисовая рассыпчатая	124	124	Подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (в воды и 60г соли на 1 кг крупы) и варят до готовности. Готовый рис откидывают, кладут в посуду, добавляют сливочное масло и перемешивают, затем пропаривают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. Температуру подачи 60-65С. Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, легко разделяются. Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая. Цвет: от белого до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: отварного риса с маслом.
2	Масло сливочное	7	7	
Вес готового блюда, кг		0.130		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
Кал	202		3.17		6.23		33.19				
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D
16.14	45.62	58.49	25.02	0.46	7.59	0.64	22.84	0.04571	0.02	0.02	0.1

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13722

Наименование блюда
Каша рисовая рассыпчатая

297

Код по ОКПД

№ рецептуры

297.09

Источники рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпрод/информ 2004. Данилина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Крупа рисовая	45.68	45.68	Подготовленную крупу засыпают в подготовленный кипяток (для воды и 60г соли на 1 кг крупы) и варят до готовности. Готовый рис откидывают, кладут в посуду, добавляют сливочное масло и перемешивают, затем прогреваются в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. Температура подачи 60-65°C. Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, легко раздвигаются. Консистенция: однородная, мягкая, рассыпчатая. Цвет: белое до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: отварного риса с маслом.
2	Вода питьевая	265.61	265.61	
3	Соль поваренная, йодированная	1.2	1.2	
Вес готового блюда, кг		0.124		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
19.62	44.87	68.03	25.24	0.48	6.9	48.64	22.84	0	0.03
									0.02
								0	0
									0

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13257

Каша рисовая рассычатая

508

Код по ОКУД

№ рецептуры

508.04

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродукты 2004. Далина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	№297.06 Каша рисовая рассычатая	105	105	Подготовленную крупу засыпают в подготовленный клинток (для воды и 60г соли на 1 кг крупы) и варят до готовности. Готовый рис откидывают, кладут в посуду, добавляя сливочное масло и перемешивают, затем прогреваются в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. Температура подачи 60-65°C. Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные, легко разделяются. Консистенция: однородная, мягкая, рассычатая. Цвет: белая до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: отварного риса с маслом.
2	Масло сливочно-сливочное 82,5% жирности	6	6	
Вес готового блюда, кг		0,110		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)																	
Минеральные вещества (мг)																									
Кальций		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Йод		Фтор		А		В1		В2		D		C			
15.66		38.68		68.4		21.3		0.41		6.44		22.54		19.34		0.03918		0.02		0.03		0.09		0	

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13550

Наименование блюда Каша рисовая рассычатая
Источник рецептуры 297

Код по ОКУД	
№ рецептуры	297.06

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Крупа рисовая	38,68	38,68	Подготовленную крупу засыпают в подготовленный клинток (ва воды и 60а соли на 1 кг крупы) и варят до готовности. Готовый рис откидывают, кладут в посуду, добавляют сливочное масло и пережаривают, затем прожаривают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. Температура подачи 60-65С. Внешний вид зерна крупы набухшие, разваренные, легко разделяются. Консистенция: однородная, мягкая, рассычатая. Цветом белое до кремового. Вкус: отварного риса с маслом. Запах: отварного риса с маслом.
2	Вода питьевая	224,91	224,91	
3	Соль поваренная, йодированная	0,55	0,55	
Вес готового блюда, кг		0 105		

Сведения о пищевой ценности блюда:														
Ккал	126	Белки	2,66	Жиры	0,39	Углеводы	28,05							
Минеральные вещества (мг)														
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C		
14,93	37,96	57,26	21,28	0,4	5,84	22,54	19,34	0	0,02	0,02	0	0		

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13403

Наименование блюда

Соус из курагу

Код по ОКУД

№ рецептуры

626

626.01

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебрединформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	4	4	Курагу перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, процеживают, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал добавляют следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки. Консистенция: вязкая, эластичная. Цвет: оранжевый. Вкус: кисло-сладкий. Запах: абрикосов. Температура подачи: 60С. Хранение на горячей плите не более 1 часа.
2	Вода питьевая	44	44	
3	Сахар песок	4	4	
4	Лимонная кислота	0.04	0.04	
5	Крахмал картофельный	2.5	2.5	
Вес готового блюда, кг		0.040		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C
6.65	58.1	5.43	3.71	0.12	0	0	0	0.02332	0	0.01	0	0.16

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11922

Код по ОКУД	
№ рецептуры	508.03

Наименование блюда Каша гречневая рассыпчатая

Источник рецептуры 508

Оборник технических нормативов, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.. "Хлебпрод-информ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	№297.07 Каша гречневая рассыпчатая	105	105	Подготовленную крупу засыпают в подготовленный кипяток (6л воды и 60г соли на 1 кг крупы), при этом всыпавшие пустопольные зерна удаляют и варят до готовности, помешивая. Когда каша делается густой котелг закрывают крышкой и дают каше упресть около 1-1,5 часов. Затем перемешивают и проваривают в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и упругость, раздвигаются между собой. Консистенция: однородная, крупинки плотные, мягкая, рассыпчатая. Цвет: коричневатый. Вкус: отварной гречневой крупы с маслом. Запак: отварной гречневой крупы с маслом
2	Масло сливочно-сливочное 82,5% жирности	5	5	
Вес готового блюда, кг		0.110		

Средения о пищевой ценности блюда:		Ккал	137	Белки	4.11	Жиры	5.21	Углеводы	18.59
Минеральные вещества (мг)		Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор
		12.04	124.13	98.12	65.85	2.2	3.25	18.69	7.63
Витамины (мг)		A	B1	B2	D	C			
		0.03331	0.1	0.05	0.07	0			

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13742

Каша гречневая рассыпчатая

297

Код по ОКУД

№ рецептуры

297.08

Наименование блюда
Источник рецептов
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродукт" форм 2004.
Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Крупа гречневая ядрица	33.16	33.16	Подготовленную крупу засыпают в подготовленный кипяток (би воды и вода соли не 1 кг круты), при этом всыпавшие пустотелые зерна удаляют и варят до готовности, помешивая. Когда каша становится густой котел закрывают крышкой и дают каше упреть около 1-1,5 часов, 50% столового масла добавляют во время варки, оставшееся масло добавляют в готовую кашу. Затем перемешивают и прогреваются в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, consistency: рассыпчатая, мякоть однородная. Цвет: соответствующий цвету крупы. Вкус: каша из данного вида крупы умеренно-солёный. Запах: каша из данного вида крупы с маслом.
2	Вода питьевая	76.26	76.26	
3	Соль поваренная, йодированная	0.44	0.44	
Вес готового блюда, кг		0.105		

Соединяя о пищевой ценности блюда:

Ккал	100	Белки	4.1	Жиры	1.09	Углеводы	18.55																		
Минеральные вещества (мг)																									
Кальций		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Иод		Фтор		A		B1		B2		D		C			
11.45		123.53		97.17		65.84		2.19		2.75		18.69		7.63		0.00066		0.1		0.05		0		0	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11922

Наименование блюда

Каша гречневая рассыпчатая

Код по ОКПД

№ рецептуры

508

508.03

Источники рецептуры Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и формирования блюда
1	№297, 08 Каша гречневая рассыпчатая	124	124	Подготовленную крупу засыпают в подготовленный клинток (вн воды и 60г соли на 1 кг крупы), при этом всплывшие пустотелые зерна удаляют и вертят до готовности, помешивая. Когда каша делается густой котел закрывают крышкой и дают каше, упреть около 1-1,5 часов. Затем, переминаяют и просеивают в жаро-ном шкафу ши на плите с умеренным нагревом. Температуру подачи 60-65С. Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, сохранили форму и упругость. Разделяются между собой. Консистенция: однородная, крутинки плотные, мягкая, рассыпчатая. Цвет: коричневатый. Вкус: отварной гречневой крупы с маслом. Запах: отварной гречневой крупы с маслом
2	Масло сливочное 82,5% жирности	6	6	
Вес готового блюда, кг		0.130		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		163	Белки		4.85	Жиры		6.24	Углеводы		21.96	
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
12.36	146.54	115.49	77.66	2.58	3.85	1.29	9	0.03996	0.11	0.07	0.09	0

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13721

Наименование блюда Каша гречневая рассыпчатая

Источник рецептуры 297

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродукт" 2004.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	297.08

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Крупа гречневая ядрица	39.16	39.16	Подготовленную крупу засыпают в подготовленный кипяток (бл воды и блг соли на 1 кг крупы), при этом вскипявшие пустотелые зерна удаляют и варят до готовности, помешивая. Когда каша становится густой копел закрывают крышкой и дают каше уварить около 1-1,5 часов, 50% столового масла добавляют во время варки, остывшее масло добавляют в готовую кашу. Затем перемешивают и прогреваю в жарочном шкафу или на плите с умеренным нагревом. Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются, консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: соответствует цвету крупы. Вкус: каша из данного вида крупы умеренно-солёный. Запах: каша из данного вида крупы с маслом.
2	Вода питьевая	90.06	90.06	
3	Соль поваренная, йодированная	1.2	1.2	
Вес готового блюда, кг		0.124		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)							
Минеральные вещества (мг)															
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C			
15.97	145.94	116.25	77.89	2.6	3.25	49.29	9.01	0.00078	0.12	0.06	0	0			

Составитель "Технологии Питания"

Директор

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13506

Код по ОКУД	
№ рецептуры	520.07

Наименование блюда Пюре картофельное

Источник рецептуры 520

Сборник технических нормативов, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель			Очищенный картофель варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 С, иначе картофельное пюре будет таянуть, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесью забивают до получения пышной, однородной массы. Готовое пюре хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: однородная картофельная масса. Консистенция: густая, пыльная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: со сливочным ароматом картофеля, сливочного пюре, сливочного масла и кипяченого молока. Умеренно соленый, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, сливочного масла и кипяченого молока.
	с 01.09 до 31.10	25 %	147.3	
	с 01.11 до 31.12	30 %	157.9	
	с 01.01 до 29.02	35 %	170	
	с 01.03 до 31.08	40 %	184.2	
2	Молоко пастеризованное 3,2%		20.8	
3	Масло сливко-сливочное 82,5% жирности		6.5	
4	Соль поваренная, йодированная		0.2	
Вес готового блюда, кг		0.130	0.2	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C
32.37	556.37	70.57	23.98	0.85	1.37	15.27	37.05	0.04754	0.12	0.1	0.11	4.47

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13506

Пюре картофельное

520

Код по ОКУД

№ рецептуры

520.07

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебпродинформ 2004.
Дашкина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель			Очищенный картофель варят до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель пропущивают через пропущивочную машину. Температуру пропущенного картофеля должна быть не ниже 80 С, иначе картофельное пюре будет таянуть, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячую картофельную массу, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной, однородной массы. Готовое пюре хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи 60- 65С. Внешний вид: пропаренная картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным вкусом сливочного масла и кипяченого молока. умеренно соленый, нежный. Запах: свежерастопленного картофельного пюре, сливочного масла и
	с 01.09 до 31.10	25 %	124,7	
	с 01.11 до 31.12	30 %	133,6	
	с 01.01 до 29.02	35 %	143,8	
	с 01.03 до 31.08	40 %	155,8	
2	Молоко пастеризованное 3,2%		17,6	
3	Масло сливко-сливочное 82,5%жирности		5,5	
4	Соль поваренная, йодированная	0,4	0,4	
Вес готового блюда, кг		0,110		

Соединяя с пищевой ценностью блюда:

Ккал		112	Белки		2,28	Жиры		5,22	Углеводы		11,56
Минеральные вещества (мг)											
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен	
28,15		472,49		59,86		20,33		0,73		1,16	
Витамины (мг)											
						Иод		Фтор		А	
						22,15		31,35		0,04022	
										В1	0,1
										В2	0,08
										Д	0,09
										С	3,78

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13237

Код по ОКУД
№ рецептуры

595.04

Соус молочный

595

Наименование блюда
Источник рецептуры
Лапшина В.Т.
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	22,5	22,5	Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до сбега кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар процеживают, и доводят до кипения. Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пенки и всплывшего жира. Консистенция: полужидкая, однородная, нежная. Цвет: кремовый. Вкус: насыщенный, соответствует используемым продуктам, молока, сахара. Запах: приятный, входящих в соус. Соус используется для заправки овощей, мяса, рыбы.
2	Масло сливочно-сливочное	1,5	1,5	
3	Мука пшеничная В-С	2	2	
4	Сахар песок	0,3	0,3	
5	Вода питьевая	7,5	7,5	
6	Соль поваренная, йодированная	0,1	0,1	
Вес готового блюда, кг		0,030		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	31	Белки	0,85	Жиры	1,88	Углеводы	3,89	Витамины (мг)				
Карбоний	Карбоний	Фосфор	Матрий	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
27,13	34,43	21,2	3,46	0,04	0,72	6,05	4,5	0,01474	0,01	0,03	0,03	0,14

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 подпись

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13698

Код по ОКУД

№ рецептуры

462.27

Терфтели (2е) из говяжьины с рисом (Ежики)

462

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпрод-информ 2004.
Лавшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Говядина копченое мясо			Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с припущенным репчатым луком, с отварным рисом, солят, добавляют яйцо, хорошо выбивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают при температуре 250-280С. 8 - 10 минут до полуготовности. Терфтели заправляют горячим соусом томатным и тушат 10-15 мин. Спускают терфтели с соусом и закрывают. Хранить терфтели допускается на мармите, не более 2 часов. Температуру подачи терфтелей 60-65С. Внешний вид: терфтели в виде шариков без преслиц, пропитанных соусом. Консистенция: терфтелей в меру плотная, сочная. Цвет: терфтелей-коричневый, соус-оранжевый. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно сочный. Запах: тушеного мяса, соуса и зелени.
2	Крупа рисовая	44,7	40	
3	Лук репчатый	12	12	
4	Вода	17,9	15	
5	Яйцо диетическое куриное	5	5	
6	Соль поваренная, йодированная	0,6	0,6	
7	Масса отварного риса		33	
8	Масса припущенного риса		12	
9	Масса полуфабриката		92	
10	Масло растительное	2,67	2,67	
Вес готового блюда, кг		0,080		

Сведения о пищевой ценности блюда:

[Кал]		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C
12,61	124,46	89,76	16,92	0,78	3,39	28,5	38,6	0,01235	0,03	0,07	0,11	1,5

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13732

Код по ОКУД	
№ рецептуры	600.09

Наименование блюда

Соус сметанный-3

Источник рецептуры

600

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебодоинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Сметана 15%	9.25	9.25	Просеянную муку поместить в жарочном шкафу до сгущения кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждать до 60-70С, использовать четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляя остывшую жидкость, сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Хранить соус допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи 65С. Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция: вязкая, эластичная, полужидкая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: приятное, входящих в соус, умеренно соленый. Запах: сметаны и продуктов, входящих в соус.
2	Мука пшеничная В-С	2.77	2.77	
3	Вода питьевая	27.75	27.75	
4	Соль поваренная, йодированная	0.13	0.13	
Вес готового блюда, кг		0.037		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы (мг)		Витамины (мг)	
Калорий	23	Калорий	0.52	Жир	1.35	Углевод	3.21	А	В1
9.96	13.7	7.71	1.53	0.05	0.2	5.89	1.29	0.0099	0
								0.01	0.01
								0.01	0.02

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13734

Код по ОКУД	
№ рецептуры	600.11

Наименование блюда

Соус сметанный-3

Источники рецептов

600

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Сметана 15%	7	7	Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют остывающую жидкость, сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Хранить соус допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи 65С. Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и вставившего жира. Консистенция: вязкая, эластичная, полужидкая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый. Запах: сметаны и продуктов, входящих в соус.
2	Мука пшеничная В-С	2.1	2.1	
3	Вода питьевая	21	21	
4	Соль поваренная, йодированная	0.1	0.1	
Вес готового блюда, кг		0.028		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		17	Белки		0.39	Жиры		1.02	Углеводы		2.42
Минеральные вещества (мг)											
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен	
7.54		10.37		5.84		1.16		0.04		0.15	
Витамины (мг)											
				Иод		Фтор		А		В1	
				4.52		0.98		0.00749		0	
										0.01	
										0	
											0.01

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13735

Код по ОКУД	
№ рецептуры	600.12

Соус смешанный-3

600

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.. "Хлебродинформ 2004.
Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда									
1	Сметана 15%	5.25	5.25	Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют остывшую жидкость, сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Хранить соус допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи 65С. Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция: вязкая, эластичная, полужидкая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: продукты, входящих в соус, умеренно соленый. Запах: сметаны и продуктов, входящих в соус.									
2	Мука пшеничная В-С	1.57	1.57										
3	Вода питьевая	15.75	15.75										
4	Соль поваренная, йодированная	0.07	0.07										
Вес готового блюда, кг		0.021											

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы (мг)		Витамины (мг)				
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
5.64	7.78	1.37	0.87	0.03	0.11	3.19	0.73	0.00562	0	0.01	0	0.01

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13279

Наименование блюда

Соус сметанный-3

Код по ОКУД

№ рецептуры

600.06

600

Источник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.. "Хлебобулочник" 2004.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Сметана 15%	10	10	Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 60-70С, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют остывшуюся жидкость, сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Хранить соус допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи 65С.
2	Мука пшеничная В-С	3	3	
3	Вода питьевая	30	30	
4	Соль поваренная, йодированная	0.14	0.14	
Вес готового блюда, кг		0.040		Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью. Без комочков муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция: вязкая, эластичная, полужидкая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: продуктовый, входящих в соус. Умеренно соленый. Запах: сметаны и продуктов, входящих в соус.

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)													
Ккал	26	Белки	0.56	Жиры	1.45	Углеводы	3.47								
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С			
10.76	14.81	8.34	1.66	0.06	0.21	6.36	1.4	0.0107	0.01	0.01	0.01	0.02			

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13487

Соус томатный

587

Код по ОК/Д

№ рецептуры

587.07

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Дальшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Вода питьевая	30	30	Прогреть муку подсушеная в жарочном шкафу до сваса кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждать до 60-70С, использовать четверть часть горячей жидкости и вымешивать до образования однородной массы, затем постепенно добавляя остывшую жидкость, доводить до кипения. Морковь, петрушку лук репчатый режут мелкими кубиками и припускают с добавлением томатного пюре и сливочного масла. После этого в соус кладут припущенную морковь, петрушку, лук, и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец, черный горшком, лавровый лист, затем соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. Хранить соус допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи соуса 60-65С. Внешний вид: однородная масса с глянцевой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пенки и избытка жира. Консистенция: вязкая, эластичная, нежная. Цвет: красный. Вкус: насыщенный, соответствующий используемым продуктам, помеху. Запах: продуктов, входящих в соус.
2	Масло сливочно-сливочное 82,5% жирности	1,35	1,35	
3	Мука пшеничная В-С	1,35	1,35	
4	Морковь			
	по 31.12	20 %	2,2	
	после 01.01	25 %	2,4	
5	Лук репчатый			
		16 %	0,7	
6	Петрушка корень			
		25 %	0,4	
7	Томатное пюре		4,5	0,3
8	Масло сливочно-сливочное 82,5% жирности		0,75	
9	Сахар песок		0,3	
Вес готового блюда, кг		0,030		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		24	Белки		0.33	Жиры		1.55	Углеводы		1.96
Минеральные вещества (мг)											
Кальций		Калий	14.06	Фосфор	6.14	Магний	3.33	Железо	0.12	Селен	0
Витамины (мг)											
						Йод	Фтор		А	В1	В2
3.53							0		0.04676	0	0
											0.08
											0.37

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11924

Соус молочный

595

Код по ОКМД

№ рецептуры

595.01

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	30	30	Промышленную муку просеивают в жарочном шкафу до сгустка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар процеженный и доводят до кипения. Внешний вид: однородная масса с густой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира. Консистенция: полужидкая, однородная, нежная. Цвет: кремовый. Вкус: насыщенный, соответствует используемым продуктам, молока. Запах: продуктов, входящих в соус. Температура подачи 60-65С.
2	Масло сливочное	2	2	
3	Мука пшеничная В-С	2	2	
4	Сахар песок	0.4	0.4	
5	Вода питьевая	10	10	
6	Соль поваренная, йодированная	0.14	0.14	
Вес готового блюда, кг		0.040		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Ккал	40	Белки	1.07	Жиры	2.5	Углеводы	4.54					
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
36.08	45.1	27.74	4.62	0.05	0.92	8.33	6	0.01968	0.01	0.04	0.04	0.19

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13226

Наименование блюда

Макаронные изделия отварные

Код по ОКД

№ рецептуры

516

516.01

Сборник технических нормативов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Дашкина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Макаронные изделия отварные	125	125	Макаронные изделия варят в большом количестве воды, чтобы исключить промывание макаронных изделий. Макароны варят 20-30 мин., пасту -20-25 мин., вермишель-10-12 мин. На 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли. В кипящую подсоленную воду закладывают макаронные изделия. Варят помешивая, затем откидывают и промывают с прокипяченным маслом сливочным(1/2-1/3 часть), чтобы они не склеивались.
2	Масло сливко-сливочное 82,5%жирности	5,85	5,85	Оставшуюся часть масла вносят непосредственно перед опуском. время хранения на тарелке не более 2 часов. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: макаронные изделия сохраниют форму, легко отделяются друг от друга, консистенция мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, слегка соленый. Запах: свойственный отварным макаронным изделиям.
Вес готового блюда, кг		0,130		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы	
176		4.65		5.39		25.12	

Минеральные вещества (мг)							Витамины (мг)					
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
6.11	31.39	30.71	6.84	0.5	0.58	18.26	10.06	0.0382	0.04	0.02	0.09	0

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12739

Макаронные изделия отварные

332

Код по ОКУД

№ рецептуры

332.01

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебобулочные изделия 2004".
Дальшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Макаронны из муки В-С из твердой пшеницы	43,75	43,75	Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин; лапшу - 20-25 мин; вермишель 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остаточной частью сливочного масла или прокипяченной сметаной макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.
2	Соль поваренная, йодированная	0,44	0,44	
Вес готового блюда, кг		0,125		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Кап	Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	С
5,41	30,69	29,6	6,82	0,49	0	18,26	10,06	0	0,04	0,01	0	0

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13226

Макаронные изделия отварные

516

Код по ОКУД

№ рецептуры

516.01

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лапина В. I.

№ г/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда
1	№332.04 Макароны изделия отварные	106	106	Макаронные изделия варят в большом количестве воды, чтобы исключить промокание макаронных изделий. Макароны варят 20-30 мин., лапшу -20-25 мин., вермишель-10-12 мин. На 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30г соли. В кипящую подсоленную воду закладывают макароны изделия. Варят помешивая, затем откидывают и помещивают с прокипяченным маслом сливочным(1/2-1/3 часть), чтобы они не склеивались. Остатки масла вносят непосредственно перед опуском, время хранения на мармите не более 2 часов. Температура подачи 65С. Внешний вид, макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга. Консистенция:мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый. Запах: свойственный отварным макаронным изделиям.
2	Масло сливко-сливочное 82,5%жирности	5	5	
Вес готового блюда, кг		0.110		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
Кал	148	Белки	3,95	Жиры	4,6	Углеводы	21,36				
Капций	Капий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D
5.19	26.7	26.12	5.81	0.43	0.5	15.43	8.55	0.03265	0.04	0.01	0.07
											0

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13741

Макаронные изделия отварные

332

Код по ОКУД

№ рецептуры

332.04

Наименование блюда
Источник рецептуры
Дополнение В.Т.
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Макаронны из муки В-С из твердой пшеницы	37.2	37.2	Макаронные изделия (макаронны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия надбавляют, вливая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остаточной частью сливочного масла или прокипяченной сметаной макаронны заправляют непосредственно перед подачей. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.
2	Соль поваренная, йодированная	0.37	0.37	
Вес готового блюда, кг		0.106		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		112		Белки		3.94		Жиры		0.47		Углеводы		21.32					
Минеральные вещества (мг)																Витамины (мг)			
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С							
4.59	26.1	25.17	5.79	0.43	0	15.36	8.56	0	0.04	0.01	0	0							

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13317

Наименование блюда **Рагу овощное (3-й вариант)**

Код по ОКУД

№ рецептуры

541.03

Источники рецептов

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель			Примечание. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептурах трех вариантов рагу овощного, можно воспользоваться блюда из остальных овощей, соответственно увеличив их количество. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка запекают в жарочном шкафу, лук припускают. Капусту белокочанную нарезают шайками, припускают до полувозможности. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 мин. Доведя до кипения припускают лук, репу и продолжают тушить 15-20 мин. Рагу хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи 60-65С. Емкий вид: картофель и овощи нарезанные кубиками или дольками, капуста-маринованная, форма нарезки сохранена. Консистенция: мягкая, плотная. Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый. Запах: тушеных овощей.
	с 01.09 до 31.10	25 %	50,7	
	с 01.11 до 31.12	30 %	54,3	
	с 01.01 до 29.02	35 %	58,5	
	с 01.03 до 31.08	40 %	63,3	
2	Морковь			
	по 31.12	20 %	22,5	
	после 01.01	25 %	24	
3	Лук репчатый			
		16 %	6	
4	Репа			
		25 %	12	
5	Капуста белокочанная			
		20 %	30	
6	Масло растительное			
			3,7	
7	Лавровый лист			
			37	
8	Соль поваренная, йодированная			
			0,5	
Вес готового блюда, кг		0,120		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Кал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Калории	Калорий	Осфор	Медный	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
35,75	330,98	48,7	20,97	0,7	0,48	30,65	26,54	0,35073	0,06
									0,05
									0,01
									8,22

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13317

Разу овощное (3-й вариант)

541

Код по ОКУД

№ рецептуры

541.03

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продукта	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель			Примечание. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептурах трех вариантов разу овощного, можно готовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка запекают в жарочном шкафу, лук припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают до полусостоятельности. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным, и тушат 10-15 мин. Добавляют припущенный лук, репу и продолжают тушить 15-20 мин. Разу хранят на жаренье не более 2 часов. Температуру подачи: 60-65°C. Внешний вид: картофель и овощи нарезанные кубиками или дольками, капуста-квашенная, форма нарезки сохранена. Консистенция: мягкая, плотная. Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый. Запах: тушеных овощей.
	с 01.09 до 31.10	25 %	55,5	
	с 01.11 до 31.12	30 %	59,4	
	с 01.01 до 29.02	35 %	64	
	с 01.03 до 31.08	40 %	69,3	
2	Морковь		41,6	
	по 31.12	20 %	23,7	
	после 01.01	25 %	25,3	
3	Лук репчатый		19	
		16 %	6	
4	Репка		5	
		25 %	13,3	
5	Капуста белокочанная		10	
		20 %	31,2	
6	Масло растительное		25	
		4	4	
7	Уксус 90%, 08 Соус сметанный-3		40	
		40	40	
8	Соль поваренная, йодированная		0,6	
		0,6	0,6	
Вес готового блюда, кг		0,130		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		103	Белки		2,19	Жиры		5,28	Углеводы		12,52
Минеральные вещества (мг)			Витамины (мг)								
Кальций	Калий	357,02	Фосфор	Магний	22,45	Железо	0,76	Селен	0,52	Йод	26,68
										Фтор	28,38
										А	0,37051
										В1	0,06
										В2	0,05
										Д	0,01
										С	8,76

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13698

Наименование блюда

Тфтели (2в) из говядины с рисом (ёжики)

Код по ОКУД

№ рецептуры

462.27

Источники рецептов

462

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лашина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Говядина копченое мясо			Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с припущенным репчатым луком, с отварным рисом, солят, добавляют яйцо, хорошо выбивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, укладывают на противень, смазанный маслом и запекают при температуре 250-260С, 8 - 10 минут до полугоотовности. Тфтели заливают горячим соусом томатным и тушат 10-15 мин.. Отпускают тфтели с соусом и гарниром. Хранить тфтели допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи тфтелей 60-65С. Внешний вид: тфтели в виде шариков без прецедн, пропитанных соусом. Консистенция: тфтелей в меру плотная, сочная. Цвет: тфтелей-коричневый, соус-оранжевый. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно острый. Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.
2	Крупа рисовая	67	60	
3	Лук репчатый	18	18	
4	Вода	26.2	22	
5	Яйцо диетическое куриное	10	10	
6	Соль поваренная, йодированная	7.99	7.99	
7	Масса отварного риса	0.5	0.5	
8	Масса припущенного лука		50	
9	Масса полуфабриката		18	
10	Масса растительное		138	
Вес готового блюда, кг		0.120	4	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки	Жиры	Углеводы	Витамины (мг)
Кальций	187	12.2	9.47	13.66	
Калий	186.54	25.3	5.25	26.83	
Фосфор	134.95	1.17	5.25	58.01	
Магний	25.3	1.17	5.25	58.01	
Железо	1.17	5.25	58.01	0.01973	
Селен	5.25	58.01	0.01973	0.05	
Иод	26.83	58.01	0.01973	0.05	
Фтор	58.01	0.01973	0.05	0.14	
А	0.01973	0.05	0.14	0.18	
В1	0.05	0.14	0.18	2.2	
В2	0.14	0.18	2.2		
В3	0.18	2.2			
В6	2.2				
В12					
С					

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13532

Наименование блюда

Суфле рыбное

Код по ОКУД

№ рецептуры

400.04

Источники рецептуры

400

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лашина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Филе минтая	57,3	53,25	Филе минтая без кожи и костей припускают до готовности и измельчают дважды на мясорубке. В полученную массу добавляют аустой молочный соус, желтки яиц, (рыба обработанные) тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, распекают на смазанный маслом сливочным просиивень, слоем 3 см и запекают до готовности в жарочной шкафу при температуре 220-250 С, до образования на поверхности мягкой корочки. Подают при температуре 60-65 С. Внешний вид: изделие воздушное, пыльное, ровное, без трещин, сбоку ваниль. Консистенция суфле однородная, сырая, нежная. Цвет серый. Вкус и запах свойственные набору продуктов.
2	Масло сливочное	15	15	
3	Масло припущенной рыбы		4,3	
4	Рыба белое куринное	9	9	
5	Соль поваренная, йодированная	0,3	0,3	
6	Масло подсолнечное		68	
7	Масло сливочное	1,5	1,5	
Всего готового блюда, кг		0,060		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Минеральные вещества (мг)									
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1
31,68	193,78	128,85	27,46	0,62	12,58	93,67	377,7	0,0376	0,06
									0,08
									0,27
									0,1

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13532

Код по ОК/Д	
№ рецептуры	400.04

Наименование блюда Суфле рыбное

Источники рецептуры 400

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Папшина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Филе минтая 7%	76,3	71	Филе минтая без кожи и костей припускают до готовности и измельчают дважды на мясорубке. В полученную массу добавляют густой молочный соус, желтки яиц, яйца, обработанные по СанПиН) тщательно вымешивают, авоят взбитые яичные белки, раскладывают на смазанный маслом сплещеным противень, слоем 3 см и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-230 С, до образования на поверхности мягкой корочки. Подают при температуре 60-65 С. Внешний вид: изделие воздушное, пыльное, ровное, без трещин, соку гарнир. Консистенция суфле однородная, сочная, нежная. Цвет серый. Вкус и запах соответствующие набору продуктов.
2	Масло 05 Соус молочный	20	20	
3	Звеной (для фаршида) Соус поваренная, йодированная	0,4	0,4	
4	РДЮС диетическое куриное	12	12	
5	Масса припущенной рыбы		57	
6	Масса полуфабриката		91	
7	Масло сливочное 82,5%жирности	2	2	
Вес готового блюда, кг		0,080		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	109	Белки	12.44	Жиры	9.2	Витамины (мг)							
Минеральные вещества (мг)													
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C	
42.24	258.38	171.82	36.61	0.82	16.78	124.9	503.6	0.05015	0.07	0.11	0.36	0.13	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13247

Компот из узума 2е

Код по ОКУД

№ рецептуры

638.18

Наименование блюда
Источник рецептуры

638

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда									
1	Виноград сушеный (кишмиш)	18	28,8	Изюм перебирают удаляя посторонние примеси, тщательно промывают теплой водой сменяя ее несколько раз. Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности. Изюм варят 5-10 мин. Компот из узума готовят за 3 часа до реализации, для того, чтобы он настоялся. Внешний вид: ягоды не переварены, уложены в стакан, залиты полученным при варке компота прозрачным сиропом. Консистенция отвара: жидкая, с наличием хорошо проваренных ягод. Цвет: золотистый. Вкус: сладкий. Запах: аромат узума. Температура подачи 16-22С.									
2	Сахар песок	9	9										
3	Вода питьевая	182.7	182.7										
Вес готового блюда, кг		0.180											

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		85	Белки		0.49	Жиры		0.07	Углеводы		21.47				
Минеральные вещества (мг)												Витамины (мг)			
Кальций	Капий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С			
19.77	191.07	15.48	7.35	0.43	0	0.31	0	0.00216	0.02	0.01	0	0			

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13483

Кисель из плодов шиповника

Код по ОКМД

№ рецептуры

654.01

Наименование блюда
Источник рецептуры

654

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Ламина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Шиповник сухой	7.2	7.2	Плоды шиповника промыть, залить кипятком по норме горячей воды и варить 10-15 мин, дадут настояться. Отвар слить, плоды измельчить, снова залить отваром и вторично варят, отвар процеживают. Первый и второй отвары соединяют, добавляют сахар, перемешивают, вводят подготовленный крахмал и доводят до кипения. Крахмал добавляют следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Готовый кисель разливает в ваочки или стаканы по 150 (на порцию). Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности. Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная. Цвет: темно-розовый. Вкус: сладкий. Запах: шиповника. Температура подачи до 55С.
2	Сахар песок	9	9	
3	Крахмал картофельный	9	9	
4	Вода питьевая	196	196	
Вес готового блюда, кг		0.180		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C
14.46	4.38	5.7	2.23	0.21	0	0	0	0.05882	0.01	0.02	0	72

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13301

Наименование блюда Чай с лимонном

Код по ОКУД	
№ рецептуры	686.01

Источник рецептуры 686

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лашина В. I.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	№684.01 Чай-заварка¹	30	30	Предварительно промытый чайной водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, кладут в стакан приготавливаемого чая с сахаром непосредственно перед отпуском. Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кусочки лимона. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, с приятным лимона. Запах: свойственный чаю и лимону. Температура подачи 60-65С.
2	Вода питьевая	150	150	
3	Сахар песок	10	10	
4	Лимон	5.5	5	
Вес готового блюда, кг		0.180/10/5		

Соединения о пищевой ценности блюда:												
		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Минеральные вещества (мг)												
Ккал	42											
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
12.91	20.85	5.22	4.61	0.46	0	0	0.5	0.0001	0	0	0.04	2.05

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13276

Напиток из плодов шиповника

705

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лашина В.Т.

Код по ОКУД

№ рецептуры

705.04

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Шиповник сухой	18	18	Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 ч. После этого отцеживают процеживают. Внешний вид: напиток налит в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: темно-красный. Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника. Запах: шиповника.
2	Сахар песок	9	9	
3	Вода питьевая	180	180	
Вес готового блюда, кг		0.180		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1
19.17	5.93	3.06	4.86	0.48	0	0	0	0.14706	0.01
									В2
									0.05
									Д
									0
									С
									90

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13278

Кисель "Витшока" с витаминами

505

Код по ОКУД

№ рецептуры

505

Наименование блюда
Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Единый сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений.
Пермь-2018г. Перевалов А.Я.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда									
1	Концентрат киселя - Витшока-	22,5	22,5	25г сухой смеси разводят в небольшом количестве холодной воды, размешивают, вливают в оставшееся количество кипящей воды, размешивают и доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 200 г (на порцию). Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности. Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная. Цвет: соответствующий вкусу. Вкус: сладкий. Запах: соответствующий вкусу.									
2	Вода	162	162										
Вес готового блюда, кг		0,180											

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)					
Калорий	Калорий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C	
0	13,63	0	0	0	0	0	0	0,117	0,27	0,31	1,51	18,09	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 страница

Директор _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11561

Наименование блюда

Компот из кураги

Код по ОКУД

№ рецептуры

638.07

Источник рецептуры

638

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лашина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	18	33	Курагу перебирают удаляя посторонние примеси, тщательно промывают теплой водой сменяя ее несколько раз. Курагу заливают горячей водой, накрывают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят 20-25 минут, до готовности. Охлаждают до температуры подачи не ниже 15С. Компот из кураги готовят за 3 часа до реализации, для того, чтобы он настоялся. Внешний вид: плоды не переварены, уложены в стакан, залиты полученным при варке компота прозрачным сиропом. Консистенция отвара: жидкая, с приятным хорошо проваренных плодов. Цвет: золотистый. Вкус: сладкий. Запах: аромат фруктовый.
2	Сахар песок	9	9	
3	Вода питьевая	182,7	182,7	
Вес готового блюда, кг		0,180		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		78	Белки		0,94	Жиры		0	Углеводы		18,88	
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	С	
37,05	309,33	26,28	20,67	0,61	0	0	0	0,10-94	0,02	0,04	0	0,36

Составитель

"Технологии Питания"

1 порция

$$\left[\begin{array}{c} \vdots \\ \vdots \\ \vdots \end{array} \right]$$

Код по ОКУД

№ п/п	Наименование	Единица измерения	Количество
1	2	3	4
1	700.05		

100

700

МАТРИЦА

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Клюква 5 %	14.2	13.5	Подготовленные ягоды промывают и отжимают сок. Меззу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают. Внешний вид: Отвар прозрачный. Консистенция отвара: жидкая. Цвет: красный. Вкус: кисло-сладкий. Запах: аромат клюквы.
2	Вода питьевая	182.7	182.7	Температура подачи 16-22С.
3	Сахар песок	10	10	
Вес готового блюда, кг		0.180		

ККал	42
Минеральные вещества (мг)	

Ккал	42	Белки	0,07	Жиры	0,03	Углеводы	10,48
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор
10,41	10,47	1,46	3,85	0,09	0	0	0
Витамины (мг)							
						В1	В2
						0	0
							Д
							0
							С
							1,01

"Технологии питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13515

Код по ОКУД	
№ рецептуры	639.13

Наименование блюда

Компот из смеси сухофруктов 3

Источники рецептуры

639

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лапшина В. Г.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	№1013.02 Смесь сухофруктов	18	18	Сухофрукты сортируют по видам. Сушеные плоды и ягоды перебирают удаляя посторонние примеси, тщательно промывают теплой водой сменяя ее несколько раз. Группы заливают горячей водой, накрывают до кипения, всыпают сахар, доводят до кипения и варят 30 мин., затем всыпают ягоды - продолжают варить, через 15 мин всыпают курагу и через 15 минут изюм, варят 15 мин. до готовности. Компот из сухофруктов готовят за 3 часа до реализации, для того, чтобы он настоялся. Внешний вид: плоды и ягоды не повреждены, уложены в стакан, залиты полученным при варке компотом прозрачным отваром. Консистенция отвара: жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов. Цвет: светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов. Вкус: сладкий. Запах: аромат использованных плодов и ягод. Температура подачи 16-22С.
2	Сахар песок	9	9	
3	Вода питьевая	180	180	
Вес готового блюда, кг		0.180		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
Ккал	82	Белки	0.53	Жиры	0.05	Углеводы	19.51				
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D
28.66	181.75	17.91	15.36	0.66	0	0	0	0.02682	0	0.01	0.39
											0.38

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13482

Компот из смеси кураги и изюма

Код по ОК/Д

№ рецептуры

639.12

Наименование блюда
Источник рецептуры

639

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Абрикосы сушеные без косточки (курага)	9	16,65	Изюм и курагу предварительно удаляя посторонние примеси, тщательно промывают теплой водой сменяя ее несколько раз. Курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят 15 минут, затем добавляют изюм и варят 5-10 мин. до готовности. Компот из изюма и кураги готовят за 3 часа до реализации, для того, чтобы он настоялся. Внутренний вид: изюмы и плоды не переварены, утожены в стакан, залиты полученным при варке компотом прозрачным отваром. Консистенция отвара: жидкая, с наилучшим хорошо проверенных плодов и ягод. Цвет: золотистый. Вкус: сладкий. Запах: аромат фруктов. Температура подачи 16-22С.
2	Сахар песок	9	9	
3	Лимонная кислота	0,09	0,09	
4	Вода питьевая	180	180	
5	Виноград сушеный (кишмиш)	9	14,4	
Вес готового блюда, кг		0,180		

Соединяю о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)							
Ккал	82	Белки	0,71	Жиры	0,04	Углеводы	20,16		
Кальций	250,2	Фосфор	20,88	Магний	13,97	Железо	0,52	Селен	0
28,21								Иод	0
								Фтор	0
								А	0,05355
								В1	0,02
								В2	0,02
								Д	9
								С	0,18

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13484

Наименование блюда

Салат из белокочанной капусты с р/м

Код по ОКУД

№ рецептуры

Источник рецептуры

43

43.06

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лашина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Капуста белокочанная	40	32	Подготовленную белокочанную капусту мелко шинкуют, добавляют соль (1,5 а на 100 г), раствор лимонной кислоты и нарезанную соломкой морковь, прогреваюот 2 мин. при температуре 95-100С. Не следует переваривать капусту, так как она будет слишком мягкой. Пропаренный салат охлаждают, добавляют сахар и растительное масло. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4-2°С. Заправленный растительным маслом салат подержит реализации в течение 30 минут. Температура подачи салате не ниже 15С. Внешний вид: капуста бл и морковь нарезаны соломкой. Салат уложен соркой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: капустный и моркови. Вкус: свойственный капусте и моркови. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
2	Морковь	20 %	5	
	по 31.12	20 %	5	
	после 01.01	25 %	5.3	
3	Лимонная кислота	0.12	0.12	
4	Сахар песок	2	2	
5	Масло растительное	2.33	2.33	
6	Соль поваренная, йодированная	0.3	0.3	
Вес готового блюда, кг		0.040		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Ккал	39		0.63		2.36		3.78		
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
17.6	104.09	12.39	6.71	0.24	0.1	13.16	5.4	0.08608	0.01
									В2
									0.01
									0
									14.6

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12997

Салат из свежих овощей с р/м

Код по ОКУД

№ рецептуры

50.18

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источники рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Пешкина В. П.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Свежие овощи			Свежие овощи нарезать в кожуру, ошпарить и нарезать мелкой соломкой. Заправляют растительным маслом, солью и перемешивают. Охлажденные для салатов овощи (неочищенные) хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4-12°C. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4-12°C. Заправленный салат подается реализацией в течение 30 минут.
	по 31.12	22 %	50	
	по 01.01	27 %	53.4	
2	Масло растительное		2	
3	Соль поваренная, йодированная		0.13	
Вес готового блюда, кг		0.040		

Сведения о пищевой ценности блюда:		Ккал	34	Белки	0.58	Жиры	2.04	Углеводы	3.43	Витамины (мг)				
ценности блюда:		Минеральные вещества (мг)												
		Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
		14.91	112.33	16.91	8.61	0.55	0.27	7.93	7.8	0.0078	0.01	0.02	0	3.9

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13327

Салат из моркови с яблоками с сахаром

Код по ОКУД

№ рецептуры

49.08

Наименование блюда
Источник рецептуры

49

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Морковь по 31.12	20 %	58,7	Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками добавляя сахар, припускают 3 минуты, при тем. 85С, складывают и при порционировании выкладывают горячей. Хранение салата допускается не более 2 часов, при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи салата не ниже 15С.
2	Яблоки после 01.01	25 %	62,7	
3	Сахар песок	12 %	13,6	
			2	Внешний вид: морковь и яблоки нарезаны соломкой. Салат уложен горячей. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный овощам входящим в состав салата. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
	Вес готового блюда, кг		0,060	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	30	Белки	0,66	Жиры	0,06	Углеводы	6,66	Витамины (мг)				
Капальный	Капный	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
13,23	127,42	27,17	18,46	0,35	0,09	2,59	26,81	0,94204	0,03	0,03	0	3,07

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13327

Салат из моркови с яблоками с сахаром

49

Код по ОКУП

№ рецептуры

49.08

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Морковь по 31.12 после 01.01	20 % 40 25 %	32 42,7 32	Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками добавляя сахар, припускают 3 минуты, при тем. 85С, охлаждают и при порционировании выкладывают горкой. Хранение: салата допускается не более 2 часов, при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи салата не ниже 15С. Внешний вид: морковь и яблоки нарезают соломкой. Салат уложен горкой. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный овощам входящим в состав салата. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
2	Яблоки	12 %	9,1 8	
3	Сахар песок	1.33	1.33	
Вес готового блюда, кг		0.040		

Сведения о пищевой ценности блюда:		Минеральные вещества (мг)									
		Кал	20	Белки	0.45	Жиры	0.04	Углеводы	4.48	Витамины (мг)	
		Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
		9	86.28	18.48	12.56	0.23	0.05	1.76	18.24	0.64136	0.02
											В2
											0.02
											Р
											0
											С
											2.08

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13751

Наименование блюда

Икра морковная

Код по ОКУД

№ рецептуры

Источник рецептуры

78

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпрод/информ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Морковь			Очищенную вареную морковь пропустить через репчатый шинкуют и пропускают с растительным маслом. Овощи соевый, добавляю соль, лимонный сок, сахар, проваривают и охлаждают. Температура подачи не ниже 15С, хранение не более 1 часа. Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет, вкус и запах: продукт, входящих в состав икры.
	по 31.12	20 %	61.2	
	после 01.01	25 %	65.3	
2	Лук репчатый			
		16 %	13.1	
3	Масло растительное			
			3.56	
4	Лимон			
		7	7	
5	Сахар песок			
		0.9	0.9	
6	Соль поваренная, йодированная			
		0.19	0.19	
Вес готового блюда, кг		0.040		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
Ккал	51	Белки	0.77	Жиры	3.64	Углеводы	3.89				
Кальций	Кальций	Фосфор	Матрий	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D
17.75	91.38	29.82	17.25	0.36	0.05	10.38	31.06	0.93113	0.03	0.03	0

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13613

Наименование блюда

Икра морковная

Код по ОКУД

№ рецептуры

Источник рецептуры

78

78.05

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Марковь по 31.12 после 01.01	20 % 25 %	66,7 73,3	Очищенную вареную морковь пропустить через репчатый шинкуют и пропускают с растительным маслом и томатной пастой. Овощи соединяют, добавляют соль, лимонную кислоту, сахар, проваривают и охлаждают. Температуру подачи не ниже 14С. Хранение не более 1 часа. Внешний вид: икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны. Консистенция: мякоть, сочная. Цвет, вкус и запах: продукты, входящих в состав икры.
2	Лук репчатый	16 %	14,3	
3	Томатное пюре		16,5	
4	Масло растительное		4	
5	Лимон		8	
6	Сахар песок		1	
7	Соль поваренная, йодированная		0,2	
Вес готового блюда, кг		0,060		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Ккал	68		1,39		4,08		5,75		
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
22,74	170,25	43,14	25,56	0,65	0,13	11,93	34,77	1,08434	0,03
									В2
									0
									С
									8,01

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13546

Салат из моркови с яблоками с р/м

Код по ОКУД

№ рецептуры

49,27

Наименование блюда
Источник рецептуры

49

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпрод/информ 2004. Лашина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Морковь			Сырую очищенную морковь нарезать соломкой. Яблоки с удаленными семенными гнездами, очищенные от кожуры, нарезать тонкими ломтиками. Морковь соединить с яблоками, прогреть при постоянном помешивании при температуре 85С не менее 3 минут, охладить и заправить маслом растительным. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4-12°С. Заправленный растительным маслом салат подержать реализацию в течение 30 минут. Температура подачи салата не ниже 15С. Внешний вид: морковь и яблоки нарезаны соломкой. Салат уложен вгорой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный овощам входящим в состав салата. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
	по 31,12	20 %	40	
	после 01.01	25 %	42,7	
2	Яблоки			
		12 %	28,4	
3	Масло растительное		3	
Вес готового блюда, кг		0,060		

Сведения о пищевой ценности блюда:

[Кап		Белки	Жиры	Углеводы	Витамины (мг)				
Минеральные вещества (мг)		Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А
9,64		133,5	20,41	13,41	0,24	0,1	2,1	19,6	0,64425
									В1
									В2
									В
									С

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13546

Салат из моркови с яблоками с р/м

Код по ОКД

№ рецептуры

49.27

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродуктформ 2004. Лапина В.Т.

49

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Морковь			Сырую очищенную морковь нарезать соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом, очищенные от кожуры, нарезать тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, проваривают при постоянной помешивании при температуре 85С не менее 3 минут, охлаждают и заправляют маслом растительным. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4-2°С. Заправленный растительным маслом салат подавать реализацию в течение 30 минут. Температура подачи салата не ниже 15С. Внешний вид: морковь и яблоки нарезать соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный овощам входящим в состав салата. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
	по 31.12	20 %	28.7	
	после 01.01	25 %	30.7	
2	Яблоки		23	
		12 %	18.2	
3	Масло растительное		2	
Вес готового блюда, кг		0.040	2	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Ккал	34						3.48		
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
6.85	90.48	14.45	9.54	0.18	0.07	1.47	13.93	0.46272	0.01
								0.02	0
									2.11

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13465

Код по ОКУД	
№ рецептуры	43.05

Наименование блюда **Салат из капусты с огурцами и р/м**

Источник рецептуры **43**

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Капуста белокочанная			<i>Подготовленную белокочанную капусту мелко шинкуют, добавляют соль (1,5 а на 100 г), растертый лимонной кислоты и нарезанные ломтиками свежие огурцы, проваривают 2 мин. при температуре 95-100С. Не следует перемешивать капусту, так как она будет сплывком мягкой. Прожаренный салат охлаждают, добавляют сахар и растительное масло. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4±2°С. Заправленный растительным маслом салат подлежит реализации в течение 30 минут. Температура подачи салата не ниже 15С. Внешний вид: капуста бл/к и морковь нарезаны соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: капуста и морковь. Вкус: свойственный капусте и моркови. Запах: свойственный existing в блюде продуктам.</i>
2	Огурцы парниковые	20 %	33,7	
		2 %	12,2	
3	Сахар песок		0,8	
4	Масло растительное		2,4	
5	Соль поваренная, йодированная		0,1	
6	Лимонная кислота		0,12	
Вес готового блюда, кг		0,040		

Сведения о пищевой ценности блюда:		Витамины (мг)									
		Калл	34	Белки	0,57	Жиры	2,44	Углеводы	2,3		
		Минеральные вещества (мг)									
		Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1
		15,39	104,55	12,09	6,02	0,22	0,12	5,17	4,74	0,00549	0,01
											В2
											0
											С
											12,99

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13465

код по ОКУД	
№ рецептуры	43.05

Салат из капусты с огуцом и р/м

43

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.. "Хлебпродинформ 2004.
Лапина В. П.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Капуста белокочанная			Подготовленную белокочанную капусту мелко шинкуют, добавляют соль, растопленный сливочный жир и проваривают 2-3 мин. при температуре 85-100С. Не следует переваривать капусту, так как она будет слишком мягкой. Готовый салат охлаждают, добавляют нарезанные помидоры, огуцы, сахар и растительное масло. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике не более 2 часов. при температуре плюс 4-2°С. Заправленный растительным маслом салат подлежит реализации в течение 30 минут. Температура подачи салата не ниже 15С. Внешний вид: капуста бл/к нарезанная соломкой, огуцы ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: капуста и огуцы. Вкус: свойственный капусте и огуцам. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
2	Огуцы парниковые.	48,7	39	
3	Сахар песок	17,1	16,8	
4	Масло растительное	1,2	1,2	
5	Соль поваренная, йодированная	3,6	3,6	
6	Лимонная кислота	0,15	0,15	
Вес готового блюда, кг		0,060	0,18	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
Минеральные вещества (мг)											
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	С
22,17	149,98	17,31	8,62	0,31	0,17	7,67	6,76	0,00791	0,02	0,02	18,73

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13292

Наименование блюда **Салат из свежеты с сыром Российским р/м**

Код по ОКУД

№ рецептуры

50.04

Источники рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Свежеты		45	Свежеты отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают мелкой соломкой. Заправляют растительным маслом и перемешивают. Салат укладывают вгоркой, при отпуске посыпают сыром, натертым на крупной терке. Остаточные для салатов свежеты (неочищенные) хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4-12°С. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4-12°С. Заправленный растительным маслом салат подлежит реализации в течение 30 минут. Температура подачи салата не ниже 15°С. Внешний вид: свежеты, нарезана мелкой соломкой, посыпан сыром, натертым на крупной терке. Салат уложен вгоркой, заправлен растительным маслом. Консистенция: свежеты-мякка, сочные, сыра-плотная. Цвет: темно-маллиновый. Вкус: соловственный освете и сыру. Запах: соловственный входящим в блюдо продуктами.
2	после 01.01	22 %	57.7	
3	Масло растительное	27 %	61.6	
4	Сыр Российский	3	45	
5	6 %		13.8	
6	Соль поваренная, йодированная	0.2	0.2	
7	Вес готового блюда, кг	0.060		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)	Белки	Жиры	Углеводы	Витамины (мг)	Фтор	A	B1	B2	D	C
Кальций	93	3.69	6.87	3.96						
Кальций	141.06	14.49	0.77	11.15	9	0.04644	0.02	0.06	0.12	4.59

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12952

Наименование блюда

Напиток с витаминами "Виттошка"

Код по ОКУД

№ рецептуры 509.04

Источник рецептуры

509

Сборник технических нормативов. Единый сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений. Пермь, 2018г. Перевалов А.А.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Сухая смесь напитка с витам. -Виттошка-	18	18	Необходимое количество сухой смеси разводят в горячей воде, тщательно перемешивают, доводят до кипения и остужают до температуры подачи. Разливают в стаканы по 180 г или 200г (на порцию) Внешний вид: смесь замутненная жидкость. Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желтобразная. Цвет: от оранжевого до бордового. Вкус: кисло-сладкий. Запах: соответствующий вкусу. Температура подачи не ниже 14С.
2	Вода	180	180	
Вес готового блюда, кг		0.180		

Сведения о пищевой ценности блюда:											
Ккал		70	Белки		0	Жиры		0	Углеводы		17.46
Минеральные вещества (мг)											
Кальций		Кальций	Фосфор		Магний	Железо		Селен	Иод		Фтор
0		13.68	0		0	0		0	0		0

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13719

Код по ОК/УД	
№ рецептуры	672.01

Наименование блюда Гренки с джемом черносмородиновым

672

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Папиша В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Батон нарезной	25	25	Батона нарезной тонкими ломтиками, пропитывают смесью из яиц, молока, укладывают на противень смазанный сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С 15-20 минут, до образования румяной мягкой корочки. Кладут на тарелку и сверху намазывают предварительно проваренным джемом. Подают при температуре до 60С, хранению не подлежат.
2	Молоко пастеризованное 3,2%	13	13	
3	Джем из черной смородины	15	15	
4	Яйцо диетическое куриное	3	3	
5	Масло сливочное крестьянское 72,5%жирн.	1	1	
Вес готового блюда, кг		0.045(30/15)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы (мг)					
Кальций	Капий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д
25.54	67.48	36.41	7.53	0.45	1.21	14.27	4.25	0.01096	0.04	0.04	0.03
											С
											6.17

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13739

Наименование блюда

Гренки с джемом черносмородиновым

Код по ОКД

№ рецептуры

672.03

Источники рецептуры

672

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебнопрофессиональный центр". 2004.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Баттон нарезной	16.67	16.67	Баттона нарезают тонкими ломтиками, пропитывают смесью из яиц, молока, укладывают на пропитанную сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230С, 15-20 минут, до образования румяной мягкой корочки. Кладут на тарелку и сверху намазывают предварительно проваренным и охлажденным джемом. Подают при температуре до 60С, хранение не подлежат.
2	Молоко пастеризованное 3,2%	8.67	8.67	
3	Джем из черной смородины	15	15	
4	Яйцо диетическое куриное	2	2	
5	Масло сливочное крестьянское 72,5% жирн.	0.67	0.67	
Вес готового блюда, кг		0.035(20/15)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		99	Белки		1.85	Жиры		1.49	Углеводы		19.93	
Минеральные вещества (мг)												
Витамины (мг)												
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
18.13	52	25.08	5.72	0.33	0.87	9.51	2.83	0.00741	0.02	0.03	0.06	6.11

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13596

Булочка "Веснушка"

Код по ОКМ

№ рецептуры

773.04

Наименование блюда
Источник рецептуры

773

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродукты" 2004.
Пашкина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Мука пшеничная В-С	30	30	Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные растительным маслом, на расстоянии не более 10 мм друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яйцом. Влажность теста не более 35%, кислотность не более 2,54. Выпекают при температуре 185-215°С в течение 30-40 мин. Характеристика изделия. Внешний вид: форма круглая или четырехугольная с тремя-четырьмя припусками. Консистенция: мякоть хорошо пропечен, пористый. Окраска от светло-коричневой до коричневой. Вкус и запах: свойственные, свежеспеваемому изделию из дрожжевого теста.
2	Масло растительное	2.5	2.5	
3	Дрожжи прессованные	1	1	
4	Соль поваренная, йодированная	0.27	0.27	
5	Сахар песок	5	5	
6	Масло сливочное 82,5% жирности	2.5	2.5	
7	Яйцо куриное	3.25	3.25	
8	Виноград сушеный (кюлиш)	5	5	
9	Молоко пастеризованное 3,2%	10.7	10.7	
10	Масса полуфабриката		58.5	
Вес готового блюда, кг		0.050		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Кап		Белки	Жиры	Углеводы	Витамины (мг)											
Минеральные вещества (мг)					Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
21.2	116.14	39.54	7.76	0.5	3.04	2.11	3.93	0.02623	0.05	0.05	0.05	0.07				

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12787

Наименование блюда

Булочка ванильная

Код по ОКУД

№ рецептуры

767.04

Источники рецептуры

767

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродукты" 2004.

Лавшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Мука пшеничная В-С	39.33	39.33	Из дрожжевого теста с влажностью 37% формируют шарик, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков смазывают яйцом и выпекают 12-15 мин при температуре 230-240° С. Внешний вид: форма правильная- круглая, поверхность смазанная яйцом-глянцева. Консистенция: мякиш хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, пористость хорошо развита, равномерная. Окраска от светло-коричневой до коричневой. Вкус: приятный, сдобный.
2	Мука пшеничная В-С	1.2	1.2	
3	Сахар песок	6.9	6.9	
4	Масло сливочное крестьянское 72.5%жирн.	5.13	5.13	
5	Меланж	2.37	2.37	
6	Меланж	1.2	1.2	
7	Соль поваренная, йодированная	0.57	0.57	
8	Дрожжи прессованные	0.81	0.81	
9	Ванилин	0.03	0.03	
10	Вода питьевая	18	18	
Вес готового блюда, кг		0.060		

Сведения о пищеводей ценности блюда:

Ккал		190	Белки		4.52	Жиры		4.41	Углеводы		29.64	
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	Витамины (мг)				
11.76	61.02	36.59	6.71	0.53	2.43	0.65	0	А	В1	В2	Д	С
								0.00846	0.06	0.06	0.09	0

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10044

Код по ОКПД	
№ рецептуры	779

Наименование блюда

Булочка молочная

Источник рецептуры

779

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Пашкина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Мука пшеничная В-С	38,5	38,5	Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 56 г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 мин. Перед выпечкой на поверхности булочки при-четырех косых надреза. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240° С. Характеристика изделия: форма круглая. Поверхность с тремя-четырьмя косыми неглубокими надрезами. Окраска бледно-желтая.
2	Мука пшеничная В-С	1,5	1,5	
3	Дрожжи прессованные	0,48	0,48	
4	Молоко пастеризованное 3,2%	20	20	
5	Соль поваренная, йодированная	0,48	0,48	
6	Сахар песок	2	2	
Вес готового блюда, кг		0,050		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы (мг)					
Кальций	Кап	Фосфор	Мат	Железо	Сепен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д
28,19	80,93	42,65	8,4	0,44	2,8	2,43	4	0,004	0,06	0,05	0,01

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 страница

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13598

Сдоба обыкновенная (плюшка)

Код по ОКУД

№ рецептуры 766.06

Наименование блюда
Источник рецептуры

766

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лаушина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Мука пшеничная В-С	30	30	Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делится на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продолговатую лепешку. Эту лепешку смазывают маслом, свертывают в виде рулета, выравнивают раскатыванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, переворачивают по всей длине, переворачивают пополам, при этом толщина его была одинаковой по всей длине и округляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставив неразрезанными срединные концы. При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не срезают, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделенные плюшки укладывают на листы, смазанные растительным маслом, ставят в теплое место для расстойки на 50-60 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекать изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220°С. Влажность не более 37%, кислотность не более 2,5Н. Изделия можно использовать в виде пропариваемых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.). Характеристика изделий. Формы разнообразны, с четко выраженным рисунком. Поверхность гладкая. Окраска от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая. Мякиш хорошо пропечен, пористый.
2	Мука пшеничная В-С	1.48	1.48	
3	Сахар песок	8.5	8.5	
4	Масло сладко-сливочное 82,5% жирности	4	4	
5	Масло растительное	2.5	2.5	
6	Яйцо куриное	3.25	3.25	
7	Соль поваренная, йодированная	0.56	0.56	
8	Дрожжи прессованные	1	1	
9	Молоко пастеризованное 3,2%	15	15	
10	Масса полуфабриката	57.5	57.5	
Вес готового блюда, кг		0.050		

Соединяя о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Кальций	Кальций	Фосфор	Матний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
24.24	71.54	40.59	7.2	0.46	3.22	2.52	4.79	0.03446	0.06
								0.05	0.07
									0.09

Составитель

"Технологии Питания"

1 порция

Κοδ. πο. ΟΚΥ.Δ

741.08

Вампирка с мексиканом

741

147

мативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при высшем образовании. М.: Центр профессионального образования, 2007. 120 с.

--	--

Минеральные

80.59	
-------	--

«Технологии Питания»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13599

Ватрушка с творогом

Код по ОКУД

№ рецептуры

741.08

Наименование блюда
Источник рецептуры

741

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	№736.12 Тесто дрожжевое для ватрушек, пш	39	39	Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный маслом, дают полностью расстойку, а затем деревянными пестиком диаметром 5 см давят в них углубление, которое заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 С 15-20 мин. При приготовлении ватрушек с творогом яйцом смазывают, только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения пестиком творогом. Внешний вид: форма круглая, в середине фарш. Консистенция: мягкая, пористая, хорошо пропеченная. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: собственные данному изделию и начинке.
2	Мука пшеничная В-С	1.16	1.16	
3	№764.04 Фарш творожный (для ватрушек, пш	22	20	
4	Яйцо диетическое куриное	1	1	
5	Масло растительное	0.16	0.16	
Вес готового блюда, кг		0.050		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	С
53.74	85.92	81.3	10.72	0.5	8.24	1.96	9.5	0.02676	0.05	0.08	0.08

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13602

Код по ОКД	
№ рецептуры	764.03

Наименование блюда **Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и**

Источник рецептуры **764**

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродукты 2004. Ламина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Творог 9%	20.2	20	Творог пропускать через пропущенную машину. Затем добавляем яйца, муку, сахар, масло сливочное, ванилин и все тщательно перемешиваем. Внешний вид: хорошо протертая масса. Консистенция: однородная, пыльная. Цвет: кремовый. Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога. Запах: творога, продуктов входящих в состав фарша.
2	Яйцо диетическое куриное	0.88	0.88	
3	Сахар песок	1.1	1.1	
4	Мукa пшеничная В-С	0.88	0.88	
5	Ванилин	0.0022	0.0022	
Вес готового блюда, кг		0.022		

Сведения о пищевой ценности блюда:																									
Ккал	37	Белки	3.2	Жиры	1.91	Углеводы	2.03																		
Минеральные вещества (мг)																									
Кальций	37.47	Калий	35.13	Фосфор	48.45	Магний	4.85	Железо	0.11	Селен	6.33	Йод	0.19	Фтор	6.88	А	0.01329	В1	0.01	В2	0.05	Д	0.08	С	0.1

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13601

код по ОКУД	
№ рецептуры	764.02

фарш теоретический (для ватрушек, пирожков и

764

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лешина В.Т.

№	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Теорог 9%	30.3	30	Теорог пропускать через противочную машину. Затем добавляем яйца, муку, сахар, масло сливочное, ванилин и все тщательно перемешиваем. Внешний вид: однородная масса. Консистенция однородная, пыльная. Запах: Цвет: кремовый. Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежестопленного теорога. Ватрушка, пирожков входящих в состав фарша.
2	Яйцо свежее куриное	1.32	1.32	
3	Сахар песок	1.65	1.65	
4	Мука пшеничная В-С	1.32	1.32	
5	Ванилин	0.0033	0.0033	
Вес готового блюда, кг		0.033		

Соединяя о пищевой ценности блюда:

Ккал		57	Белки		4.81	Жиры		2.86	Углеводы		3.04
Минеральные вещества (мг)											
Кальций		Кальций	Фосфор		Магний	Железо		Селен	Иод		Фтор
56.22		52.71	69.67		7.27	0.17		9.5	0.28		10.33
									A		B1
									0.01993		0.01
											B2
											0.09
									D		0.12
									C		0.15

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 страница

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13753

Код по ОКХД	
№ рецептуры	736.13

Наименование блюда

Тесто дрожжевое для ватрушек, пирогов и

Источн. жк. рецептуры

736

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродмиформ 2004.

Лашкина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Мука пшеничная В-С	37.5	37.5	ОПАРНЫЙ СПОСОБ В дежу вливают подогретое молоко 35-40°С воды (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в молоке дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40°С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличилась в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшую жидкость с растворенными солью и сахаром, метанж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перод окончания замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.
2	Сахар песок	1.95	1.95	
3	Масло сливочно-сливочное	1.5	1.5	
4	Яйцо диетическое куриное	1.95	1.95	
5	Соль поваренная, йодированная	0.6	0.6	
6	Дрожжи прессованные	1.05	1.05	
7	Молоко пастеризованное 3,2%	15	15	
Вес готового блюда, кг		0.0585		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
Минеральные вещества (мг)		Фосфор		Селен		Иод		Фтор		А	
Калорий	Калорий	76.86	54.42	9.01	0.57	3.32	26.35	4.07	0.01816	0.08	0.05
28.55										0.07	0.19

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 страница

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13705

Код по ОКУД	
№ рецептуры	736.12

Наименование блюда

Тесто дрожжевое для ватрушек, пирогов и

Источники рецептуры

736

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Пашкина В. П.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	ОПАРНЫЙ СПОСОБ В дежу вливают подготовленное молоко 35-40°С, воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляя разведенные в молоке дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещении с температурой 35-40°С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оспевать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.
1	Мука пшеничная В-С	25	25	
2	Сахар песок	1.3	1.3	
3	Масло сливочное-тающее	1	1	
4	Яйцо куриное-жидкости	1.3	1.3	
5	Соль поваренная, йодированная	0.4	0.4	
6	Дрожжи прессованные	0.7	0.7	
7	Молоко пастеризованное 3,2%	10	10	
Вес готового блюда, кг		0.039		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
104		3.12		1.58		19.5						
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
19.03	51.25	36.29	6.01	0.37	2.11	1.57	2.71	0.01211	0.04	0.03	0.01	0.13

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 подпись

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13296

Ряженка 2,5% жирности

Наименование блюда

698

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд, и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лашина В.Т.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	698.12

Технология приготовления и оформления блюда			
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г
1	Ряженка 2,5% жирности		
	3 %	154,6	150
Вес готового блюда, кг		0,150	
Кисломолочные напитки наливают непосредственно в стаканы при раздате. Сверху посыпают сахар. Подают с чайной ложечкой. Кисломолочные продукты, перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 14°С, но не более одного часа. Потребительскую упаковку кисломолочных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Внешний вид: стаканы с густой жидкостью светло-кремового цвета, посыпаны сахаром. Консистенция: жидкая, сметанообразная. Цвет: светло-кремовый. Вкус: молочно-кисло-сладкий. Запах: кисломолочных продуктов.			

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
81		4.35		3.75		6.3					
Минеральные вещества (мг)											
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен	
186		219		138		21		0.15		0	
								Иод		Фтор	
								0		30	
								А		В1	
								0.033		0.03	
								В2		D	
								0.19		0	
								С		0.45	

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12744

йогурт 2,5 % жирности

Наименование блюда

698

Источники рецептуры Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	698.05

Лапшина В. Т.

№ п/п		Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда									
1		Йогурт 2,5% жирности	155,25	150	Кисломолочные напитки наливают непосредственно в стакан при раздаче. Кисломолочные продукты, перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения или температуры подачи 15°С, но не более одного часа. Потребительскую упаковку кисломолочных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Внешний вид: стакан с густой жидкостью цвета фруктов, входящих в состав йогурта. Консистенция: жидкая, сметанообразная с присестью фруктов и ягод. Цвет: от кремового до розово-фиолетового. Вкус: фруктовый много-кисло-й. Запах: кисломолочных продуктов и фруктов, входящих в состав йогурта									
Вес готового блюда, кг			0,150											

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		126	Белки		3,9	Жиры		3,75	Углеводы		19,5
Минеральные вещества (мг)			Кальций		127,5	Магний		19,5	Железо		0,6
Кальций		163,5	220,5		127,5	3		13,5	Фтор		30
									А		0,0345
									В1		0,04
									В2		0,16
									D		0,07
									C		2,4

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13292

Салат из свежеты с сыром Российским р/м

Код по ОКУД	
№ рецептуры	50.04

Наименование блюда: Салат из свежеты с сыром Российским р/м
Источник рецептуры: 50
Сборник технических нормативов: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Пашкина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Свежета			Свежету опаривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают мелкой соломкой. Заправляют растительным маслом и перемешивают. Салат укладывают горкой, при отпуске посыплют сыром, нарезанным на крупной терке. Отвержденные для салатов овощи (неочищенные) хранят в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4-2°С. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике реализации в течение 30 минут. Температура подачи салата не ниже 15°С. Растительным маслом салат подливают реализацию в течение 30 минут. Температура подачи салата не ниже 15°С. Внешний вид: салат нарезан мелкой соломкой, посыпан сыром, нарезанным на крупной терке. Салат уложен горкой. Заправлен растительным маслом. Консистенция: салат-мякоть сочная, сыра-плотная. Цвет: темно-зеленый. Вкус: свойственный свежеты и сыру. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
	по 31.12	22 %	41	
	после 01.01	27 %	43,8	
2	Масло растительное		2	
3	Сыр Российский		9,6	
4	Соль поваренная, йодированная	0.13	0.13	
Вес готового блюда, кг		0.040		

Соединяю о пищевой ценности блюда:		Ккал	64	Белки	2.57	Жиры	4.68	Углеводы	2.82	Витамины (мг)				
		Минеральные вещества (мг)												
		Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C
		91.52	100.09	58.9	10.22	0.54	1.54	7.44	6.4	0.03232	0.01	0.04	0.09	3.26

Составитель

"Технология Питания"

1 ПОПУЦУМ

—

КОД ПО ОКЛАД

571.03

Гарнир из отварной тыквы

571

Лапшина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда											
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Тыкву, очищенную от кожуры и семян нарезают дольками, припускают до готовности в небольшом количестве воды и масла. Остужают! Возможно присутствие поро! Реализация в течение 30 минут. Температура подачи не ниже 15С. Внешний вид:тыква нарезана дольками. Тыква уложена горкой. Консистенция: пластна Цвет: оранжевый. Вкус: соейственный тыкве и маслу. Запах: соейственный входящим в блюдо продуктам.							
1	Тыква свежая 30 %	55,7	39								
2	Масло сливко-сливочное 82,5%жирности	1	1								
Вес готового блюда, кг		0,030									
Ккал				16	Белки	0,39	Жиры	0,86	Углеводы	1,73	
Минеральные вещества (мг)				Витамины (мг)							
Кальций				Калий	фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	
				79,68	7,21	3,51	0,39	0,1	0	33,54	
A				B1	B2	D	C				
				4,8			0,01	0,01	5,46		

«Технологии Питания»

УТВЕРЖДАЮ

1 подпись

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11732

Салат из белокочанной капусты с р/м

Код по ОКУД	
№ рецептуры	43.03

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебно-производственный методический комплекс". Москва, 2004.

Лашкина В. П.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Капуста белокочанная	59,2	47,4	Подготовленную белокочанную капусту мелко шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), растертое лимонной кислоты и нарезанную соломкой морковь, проваривают 2 мин. при температуре 95-100°C. Не следует переваривать капусту, так как она будет слишком мягкой. Готовый салат охлаждают, добавляют сахар и растительное масло. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике не более 2 часов. при температуре плюс 4-12°C. Заправленный растительным маслом салат поддают реализации в течение 30 минут. Температура подачи салата не ниже 15°C. Внешний вид: капуста б/к и морковь нарезаны соломкой. Салат уложен в тару, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: капуста и морковь - естественный цвет. Вкус: свойственный капусте и моркови. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
2	Морковь	20 %	7,5	
	после 01.01	25 %	8	
3	Лимонная кислота	0,18	0,18	
4	Сахар песок	3	3	
5	Масло растительное	3	3	
6	Соль поваренная, йодированная	0,45	0,45	
Вес готового блюда, кг		0,060		

Соединения с пищевой ценностью блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамин (мг)	
Капуста	54	Фосфор	0,93	Мартин	3,06	Иод	5,63	Фтор	А
Кальций	Калий	18,39	9,95	0,34	0,15	19,72	8,04	0,12901	В1
26,12	154,33							0,01	В2
								0	С
									21,63

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12043

Кефир 2,5% жирности с сахаром

698

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Ляпина В.Т.

Код по ОКУД
№ рецептуры

698.01

Соорудила педагогическая группа Ляпина В.Т.									
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда					
1	Кефир 2,5% жирности			Кисломолочные продукты наливает непосредственно в стакан перед раздачей. Заверженную утку перед раздачей промывают проточной водой и пропаривают в пароварке. В стакан добавляют сахарный песок. Подают с чайной ложкой. Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого цвета сверху посыпана сахаром. Консистенция: сметанообразная. Цвет: белый. Вкус:кисло-сладкий. Запах: кисломолочных продуктов.					
	3,5 %	155,4	150						
2	Сахар песок	5	5						
Вес готового блюда, кг		0,150/5							
				4,25 Жирность 3,75 Углеводы 10,39					

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Минеральные вещества (мг)	Калорий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C
180,15	219,15	135	21	0,16	43,5	13,5	30	0,033	0,06	0,25	0	1,05

Составитель "Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Код по ОК/УД

№ рецептуры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13295

Напиток Снежок 2,5% жирности

Наименование блюда

698

Источник рецептуры Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Напиток Снежок 2,5% жирности	142,9	135	Кисломолочные напитки наливают непосредственно в стакан при раздате. Кисломолочные продукты, перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения или температуры подачи 14°C, но не более одного часа. Потребительскую упаковку кисломолочных продуктов перед вскрытием промыть под проточной водой и пропаривать в пароводу. Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого цвета. Консистенция: жидкая, сметанообразная. Цвет: белый. Вкус: молочно-кислый, сладкий. Запах: кисломолочных продуктов.
Вес готового блюда, кг		0,135		

Соединяя о пищевой ценности блюда:

Ккал	107	Белки	3,64	Жиры	3,37	Углеводы	14,58	Витамины (мг)				
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
163,36	183,6	126,9	20,25	0,13	2,7	12,15	27	0,00003	0,04	0,18	0,07	1,21

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13296

Ряженка 2,5% жирности

698

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлеббюроинформ 2004.
Листов 8. Л. 1.

Код по ОКХД
№ рецептуры
698.12

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Ряженка 2,5% жирности			Кисломолочные напитки наливают непосредственно в стакан при раздате. Сахару посыпают сахар, добавляют с чайной ложечкой. Кисломолочные продукты, перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 14°С, но не более одного часа. Потребительскую упаковку кисломолочных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Внешний вид: стакан с густой жидкостью светло-кремового цвета, подается сахаром. Консистенция: жидкая, сметанообразная. Цвет: светло-кремовый. Вкус: молочно-кисло-сладкий. Запах: кисломолочных продуктов.
	Вес готового блюда, кг	0,135		

Сведения о пищевой ценности блюда:		Витамины (мг)									
		Ккал	73	Белки	3,91	Жиры	3,37	Углеводы	5,67		
		Минеральные вещества (мг)									
		Кальций	167,4	Калий	197,1	Фосфор	124,2	Магний	18,9	Железо	0,13
										Селен	0
										Йод	0
										Фтор	27
										A	0,0297
										B1	0,03
										B2	0,16
										D	0
										C	0,4

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Код по ОК/Д

№ рецептуры

698.05

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12744

Йогурт 2,5 % жирности

Наименование блюда

698

Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Учебно-методическое пособие. 2004.

Лапшина В. П.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Йогурт 2,5% жирности	139,72	135	Кисломолочные напитки наливают непосредственно в стакан при раздате. Кисломолочные продукты, перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры перед вскрытием. После 15°C, но не более одного часа. Потребительскую упаковку кисломолочных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Внешний вид: стакан с густой жидкостью цвета фруктов, входящих в состав йогурта. Консистенция: жидкая, сметанообразная с приятным вкусом и ароматом. Цвет: от кремового до розово-фруктового. Вкус: фруктовый молочно-кислый. Запах: кисломолочных продуктов и фруктов, входящих в состав йогурта
	Вес готового блюда, кг	0,135		

Сведения о пищевой ценности блюда:

		Белки		Жиры		Углеводы			
Ккал	113	3,51		3,37		17,55			
Витамины (мг)									
Минеральные вещества (мг)									
Кальций	Кальци	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1
147,15	198,45	114,75	17,55	0,54	2,7	12,15	27	0,03105	0,04
								0,16	0,07
									2,16

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12043

Кефир 2,5% жирности с сахаром

698

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Пашкина В.Т.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	698.01

Технология приготовления и оформления блюда											
№	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан перед раздачей. Заверженную упаковку предварительно промывают проточной водой и прополаскивают ветшью. В стакан добавляют сахарный песок. Подают с чайной ложкой. Внешний вид: стакан с ароматной жидкостью белого цвета сверху посыпана сахаром. Консистенция: сметанообразная. Цвет: белый. Вкус: кисло-сладкий. Запах: кисломолочных продуктов.							
1	Кефир 2,5% жирности										
	3,5 %	139,9	135								
2	Сахар песок	3	3								
Вес готового блюда, кг		0,135/3									
Сведения о пищевой ценности блюда:											
Минеральные вещества (мг)				Витамины (мг)							
Ккал		84	Белки	3,91	Жиры	3,37	Углеводы	8,39			
Кальций		Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2
162,09		197,19	121,5	18,9	0,14	39,15	12,15	27	0,0297	0,05	0,23
										0	0,94

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10391

Код по ОКУД	
№ рецептуры	627

Наименование блюда

Бананы св.

Источник рецептуры

627

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Банан			Глоды или плоды перебирают, удаляют плодоножку, тщательно промывают проточной питьевой водой. Глоды или плоды кладут на доску и нарезают на кусочки. Сроки реализации: в соответствии со сроком годности. Требования к качеству: Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствуют виду плода.
		40 %	166,7	100
	Вес готового блюда, кг	0,100		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	96	Белки	1,5	Жиры	0,5	Углеводы	21
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор
6	348	28	34	0,3	1	0	2,2
							0,021
							0,04
							0,06
							0
							11

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 подпись

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11032

Яблоки св.

Наименование блюда 627
Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004."

Пашиня В. Г.

Код по ОКУ/Д	
№ рецептуры	627.04

Формат В.Т.														
Листина В.Т.														
Технология приготовления и оформления блюда														
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Плоды или ягоды перебирают, удаляют плодоножки, тщательно промывают проточной питьевой водой. Плоды или ягоды кладут на десертную тарелку. Срок реализации: в соответствии со сроком годности. Требования к качеству: Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствующим виду плода.										
1	Яблоки													
		12 %	113,6	100										
Вес готового блюда, кг		0.100												
Сведения о пищевой ценности блюда:				Витамины (мг)										
Ккал		47	Белки	0,4	Жиры	0,1	Углеводы	11,8						
Минеральные вещества (мг)														
(кальций		Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C	
(кальций		278	11	5	0,1	0,3	2	8	0,017	0,03	0,02	0	6	
4														

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13738

Яблоки св.

Наименование блюда
627
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лапшина В.Т.

Код по ОКУД
№ рецептуры
627.24

№ пп			технология приготовления и оформления блюда									
Наименование продуктов			Плоды или ягоды перебрывают, удаляют плодоножки, тщательно промывают проточной питьевой водой. Плоды или ягоды кладут на деревянную тарелку. Срок реализации: в соответствии со сроком годности. Требования к качеству: Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствуют виду плода.									
1	Яблоки	12 %	68.2	60								
Вес готового блюда, кг			0.060									

Соединяя с пищевой ценностью блюда:

Ккал	28	Белки	0.24	Жиры	0.06	Углеводы 7.08						
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
2.4	166.8	6.6	3	0.06	0.18	1.2	4.8	0.0102	0.02	0.01	0	3.6

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13731

Груша св.

627

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебно-методическое пособие".
Пашкина В.Т.

Код по ОКХД
№ рецептуры
627.23

Осертник В. Т.				
Лапшина В. Т.				
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Груша			
	10 %	55,6	50	
Вес готового блюда, кг		0,050		
0,05	Шеф-повар	0,15	Ученики	5,15

Сведения о пищевой ценности блюда:

		Белки		Жиры		Углеводы					
Ккал		23		0,2		0,15		5,15			
Минеральные вещества (мг)											
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен	
5,5		77,5		6,5		3,5		0,1		0,05	
								Иод		Фтор	
								0,5		5	
								А		В1	
								0,008		0,01	
										В2	
										0,01	
								D			
								0		C	
										3	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13305

Груша се.

Наименование блюда

627

Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Папшина В. Т.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	627.11

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Груша			Глоды или ягоды перебирают, удаляют плодоножку, тщательно промывают проточной питьевой водой. Глоды или ягоды кладут на десертную тарелку. Срок реализации: в соответствии со сроком годности. Требования к качеству: Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствуют виду плода.
		10 %	111,1	
	Вес готового блюда, кг		0,100	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	47	Белки	0,4	Жиры	0,3	Углеводы	10,3
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор
11	155	13	7	0,2	0,1	1	10
							А
							В1
							В2
							В
							С

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11031

Мандарины св.

Наименование блюда
Источник рецептуры

627

Код по ОКУД	
№ рецептуры	627.03

№ п/п		Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда			
1	Мандарин				Плоды или ягоды перебирают, удаляют плодоножки, тщательно промывают проточной питьевой водой. Плоды или ягоды кладут на десертную тарелку. Срок реализации: в соответствии со сроком годности. Требования к качеству: Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствуют виду плода.			
		26 %	135,1	100				
Вес готового блюда, кг			0,100					

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		38	Белки		0,8	Жиры		0,2	Углеводы		7,5	Витамины (мг)					
Минеральные вещества (мг)			Кальций		155	Фосфор		18	Магний		10	Железо		0,1	Селен		0
Кальций		31										Йод		0	Фтор		0
												А		0,01	В1		0,06
												В2		0,03	D		0
												C		38			

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13739

Бананы св.

627

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лапшина В.Т.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	627.25

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Банан			Плоды или ягоды перебрать, удалить плодоножку, тщательно промыть под проточной холодной водой. Плоды или ягоды кладут на десертную тарелку.
		40 %	83.3	Срок реализации: в соответствии со сроком годности.
			50	Требования к качеству: Внешний вид без изъянов, цвет и запах соответствующий виду плода.
	Вес готового блюда, кг	0.050		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Минеральные вещества (мг)									
Кальций	48	Калий	0.75	Фосфор	0.25	Йод	1.1	А	0.0105
3	174	14	17	0.15	0.5	0	0.02	В1	0.03
								В2	0
								С	5.5

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 подпись

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13295

Напиток Снежок 2,5% жирности

698

Наименование блюда

698

Источники рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Пашинин В. Г.

Пашинин В. Т.					
№ п/п		Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда Кисломолочные напитки наливают непосредственно в стакан при раздвигании крышки. Кисломолочные продукты, перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения или температуры подачи 14°С, но не более одного часа. Готовят кисломолочные продукты перед вскрытием промываем проточной водой и протирают ватным тампоном. Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого цвета. Консистенция: жидкая, сметанообразная. Цвет: белый. Вкус: молочно-кислый, сладкий. Запах: кисломолочных продуктов.
1	Напиток Снежок 2,5% жирности	5,5 %	158,7	150	
Вес готового блюда, кг		0,150			

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)						
Кап	118	Фосфор	4,05	Мед	3,75	Иод	16,2	А	В1	В2	Д	С		
Кальций	204	Магний	22,5	Железо	3	Фтор	30	0,00003	0,04	0,19	0,07	1,35		
181,5														

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13640

Наименование блюда

Гарнир из консервированного горошка

Источник рецептуры

576

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

Код по ОКУД

№ рецептуры

576.09

Технология приготовления и оформления блюда

Лапина В. И.				Технология приготовления и оформления блюда	
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Консервированный горошек проваривают в собственном соку, затем сливают. Остужают. Хранению не подлежат. Температура подачи не ниже 15С. Внешний вид: горошек сохранил форму. Консистенция: Укладываям сбоку, на тарелку ко второму блюду. Плотная, сочная. Цвет: свойственный сорту горошка. Вкус: умеренно-соленый, консерв. горошка.	
1	Зеленый горошек консервы ГОСТ 34112-2017				
		35 %	38,5		
			25		
Вес готового блюда, кг		0,025			

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)							
Минеральные вещества (мг)		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Иод		Фтор		А	
Кальций	Кальций	24,75	15,5	5,25	0,17	0,47	0,17	1,12	0,0125	0,03	0,01	0	0	2,5	2,5
5	5														

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11690

Наименование блюда **Гарнир из соевых огурцов (6 вар)**

Источник рецептуры

576

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	576.04

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Огурцы соевые			Режим помпички или применяю фигурную нарезку. Температура подачи не ниже 15С. Внешний вид: огурцы сохранили форму нарезки. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: собственный огурцам.
	10 %	27.8	25	Вкус: соевых огурцов. Запах: соевых огурцов.
	Вес готового блюда, кг	0.025		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	3	Белки	0.2	Жиры	0.02	Углеводы	0.42	Витамины (мг)						
Минеральные вещества (мг)														
Кальций	35.25	Фосфор	6	Магний	3.5	Железо	0.15	Селен	0	Иод	0	Фтор	0.00125	А
5.75														В1
														В2
														Д
														С

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порции

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11690

Наименование блюда **Гарнир из соевых огурцов (6 вар)**

Источник рецептуры

576

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В. Т.

Код по ОКХД

№ рецептуры

576.04

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Огурцы соевые			Режим заморозки или применения фазуручной нарезки. Температура подачи не ниже 15С. Внешний вид: огурцы сохранили форму нарезки. Консистенция: хрустящая, сочная. Цвет: свойственный огурам. Вкус: соевых огурцов. Запах: соевых огурцов.
	10 %	27,8	25	
	Вес готового блюда, кг	0,025		

Сведения о пищевой ценности блюда:		3	Белки		0,2	Жиры		0,02	Углеводы		0,42
Минеральные вещества (мг)		Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
5,75		35,25	6	3,5	0,15	0	0	0	0,00125	0	0

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12329

Икра из кабачков

Наименование блюда

78

Источники рецептуры Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лашина В. Т.

Код по ОКХД

№ рецептуры

78.03

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г										
1	Кабачки			Ощущения от кожуры кабачков, нарезанных кружочками, припускать, замельчить, добавляя припусканный с томатом шинкованный репчатый лук и луштак до готовности в течение 15-20 минут. Температура подачи не ниже 15С. Внешний вид: уложена горкой, посыпана зеленью. Консистенция: мягкая, сочная, однородная. Цвет: светло-коричневый. Вкус и запах: продуктов, входящих в состав блюда.									
2	Лук репчатый	33 %	101										
			67.68										
3	Томатное пюре	16 %	8.6										
			7.2										
4	Масло растительное		6.6										
			3										
5	Соль поваренная, йодированная	3	0.25										
			0.25										
Вес готового блюда, кг		0.060											

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)					
Капций	Калорий	Сорфор	Манний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С	
13.74	190.78	15.11	9.48	0.41	0.03	10.55	2.23	0.01769	0.01	0.02	0	6.04	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13754

Соус молочный (сладкий)

Код по ОКХД	
№ рецептуры	596.03

Наименование блюда

Источник рецептуры

596

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Папина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	22,5	22,5	Промышленную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская присорани. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем добавляют сахар и ванилин, предварительно растворенный в горячей кипяченой воде, процеживают и доводят до кипения. Внешний вид: однородная масса с сладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пенки и всплывшего жира. Консистенция: гомогенная, однородная, нежная. Цвет: кремовый. Вкус: насыщенный, соответствует используемым продуктам, молока. Запах: продуктов, входящих в соус.
2	Масло сливочное	1,2	1,2	
3	Мука пшеничная В-С	1,2	1,2	
4	Вода питьевая	7,5	7,5	
5	Сахар песок	3	3	
Вес готового блюда, кг		0,030		

Соединения о пищевой ценности блюда.															
Ккал		36		Белки		0,76		Жиры		1,63		Углеводы		6,87	
Минеральные вещества (мг)															
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Иод		Фтор	
26,68		33,5		20,43		3,31		0,04		0,64		2,04		4,5	

Составитель

"Технологии Питания"

1. The first part of the paper is devoted to the study of the asymptotic behavior of the solutions of the system (1) as $\epsilon \rightarrow 0$. It is shown that the solutions of the system (1) converge to the solutions of the system (2) in the sense of the weak convergence in the space $L^2(\Omega; \mathbb{R}^n)$.

КОД ПО ОКЛАД

№ речентуры

576

ipri vutueuoraz

Технология приготовления и оформления блюда

Помидоры моют. Режут кружочками или применяют фигурную нарезку. Внешний вид: помидоры имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30 минут до отпуски.

Консистенция: помидоров упругая, сочная.

Цвет: помидоров: красный, розовый.

Вкус: помидоров.

Запах: свежих помидоров.

Ккал	14
Минеральные вещества (мг)	

Бетон	0,66	Жирсы	0,12	Углероды	2,28
Фосфор	Маний	Железо	Селен	Иод	Фтор
15,6	12	0,54	0,24	1,2	12

"Технологии Питания"

10071

Гарнир из свежих огурцов (6 вар)

576

Источники рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебпродинформ 2004
Пашкина В. Т.

576

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Огурцы парниковые	2 %	20	Огурцы перебрать, замочивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой в течение 5 минут небольшими порциями, с использованием дуршлага, сепок. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, более их нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки. Температура подачи не ниже 15С. Хранение нарезанных огурцов не более 30 минут. Внешний вид: огурцы нарезаны кружочками или дольками.
	Вес готового блюда, кг	0,020		Имеет соответствующий инвентарным нарезки, вкус и запах свежего огурца

Своденция о пищевой ценности блюда:

[illegible]

Составитель

"Технология питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10071

Наименование блюда

Гарнир из свежих озурцов

Источники рецептуры

576

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лашкина В. Т.

Код по ОКХД

№ рецептуры

576

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Озурцы парниковые			Озурцы перебрать, замочивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой в течение 5 минут небольшими порциями, с использованием друшлага, ситек. У озурцов срезают кончики с частью мякоти, далее их нарезают кружочками или кольцами, раскладывают на тарелку.
	2 %	25.5	25	Температура подачи не ниже 15С. Хранение нарезанных озурцов не более 30 минут. Внешний вид: озурцы нарезаны кружочками или кольцами. Цвет соцветия бледно-розовый, вкус и запах свежесобранного озурца
Вес готового блюда, кг		0.025		

Соединя о пищевой ценности блюда:

Ккал	3	Белки	0.17	Жиры	0.02	Углеводы	0.47							
Минеральные вещества (мг)								Витамины (мг)						
Кальций	Капий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С		
4.25	49	7.5	3.5	0.12	0.07	0.75	4.25	0.00075	0.01	0	0	0.87		

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11751

Салат из свежих огурцов с р/м

Наименование блюда
Источник рецептуры

16

Код по ОКУД	
№ рецептуры	16.14

№		Технология приготовления и оформления блюда									
п/п		Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Свежие нарезанные кружочками огурцы перед отпуском солят и поливают растительным маслом. Раскладывают на тарелки. Салат хранению не подлежит. Температура подачи не ниже 15С.						
1	Огурцы парниковые	2 %	58,2	57	Внешний вид: огурцы имеют привлекательный вид, нарезаны кружочками не ранее чем за 30 минут до отпуска.						
2	Масло подсолнечное		3	3	Консистенция: огурцов - однородная.						
3	Соль поваренная, йодированная		0,2	0,2	Цвет: огурцов - белые с зеленой каймой.						
Вес готового блюда, кг			0,060		Вкус: огурцов, умеренно соленый.						
					Запах: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.						

Сведения о пищевой ценности блюда:

		Ккал	33	Белки	0,4	Жиры	3,06	Углеводы	1,08	Витамины (мг)			
Минеральные вещества (мг)													
Кальций	Кальций	111,73		Фосфор	17,28	Магний	8,02	Железо	0,28	Селен	0,17	Йод	8,11
10,28										Фтор	9,69	А	0,00171
												В1	0,02
												В2	0,01
												Д	1,32
												С	1,99

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11751

Салат из свежих огурцов с р/м

Наименование блюда

16

Источники рецептуры

Сборник технических нормативов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах... "Хлебпродинформ 2004.

Лапшина В.Т.

Код по ОКХД	
№ рецептуры	16.14

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Огурцы парниковые			Свежие нарезанные кружочками огурцы перед отпуском солят и поливают растительным маслом. Раскладывают на тарелки. Салат хранению не подлежит. Температура подачи не ниже 15С.
	2 %	38.8	38	Внешний вид: огурцы имеют привлекательный вид, нарезаны кружочками не ранее чем за 30 минут до отпуска.
2	Масло подсолнечное	2	2	Консистенция: огурцов-упругая.
				Цвет: огурцов-белые с зеленой каймой.
3	Соль поваренная, йодированная	0.14	0.14	Вкус: огурцов, умеренно соленый.
				Запах: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.
Вес готового блюда, кг		0.040		

Сведения о пищевой ценности блюда:		Ккал	22	Белки	0.27	Жиры	2.04	Углеводы	0.72	Витамины (мг)															
Минеральные вещества (мг)		Кальций	74.49	Фосфор	11.54	Магний	5.35	Железо	0.19	Селен	0.11	Йод	6.74	Фтор	6.46	А	0.00114	В1	0.01	В2	0.01	Д	0.88	С	1.33
		6.98																							

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12514

Код по ОКЕД
№ рецептуры
20.19

Салат из свежих помидоров и огурцов

Наименование блюда
Источник рецептуры

20

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Листина В.1.

№			Технология приготовления и оформления блюда									
п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками. Помидоры и огурцы укладывают втеремашку. Перед отпуском салат солят и подпекают растительным маслом. Раскладывают на порции. Салат хранению не подлежит. Температуру подачи не ниже 15С. Внешний вид: помидоры и огурцы имеют привлекательный вид, нарезаны ломтиками не ранее чем за 30 минут до отпуска.								
1	Помидоры арбузные	27,6	27									
2	Огурцы арбузные	31,6	31									
3	Масло подсолнечное	4	4									
4	Соль поваренная, йодированная	0,2	0,2									
Вес готового блюда, кг		0,060		Вкус: помидоров-красный, розовый, огурцов-белые с зеленой каймой. Запах: свежих помидоров и огурцов в сочетании с растительным маслом.								

Ккал		Витамины (мг)										
46		Белки	У.ср	Жиры	У.ср	Углеводы	У.ср					
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Кальций	Фосфор	Медный	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	В6	С
11.65	121.72	20.27	9.78	0.44	0.2	9.47	10.67	0.03901	0.03	0.02	1.76	8.85

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12514

Код по ОКХ/Д	
№ рецептуры	20.19

Наименование блюда

Салат из свежих помидоров и огурцов

Источники рецептуры

20

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лапшина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Помидоры зеленые	27,6	27	Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками. Помидоры и огурцы укладывают егерьешку. Перед отпуском салат солят и посыпают растительным маслом. Раскладывают на порции. Салат хранению не подлежит. Температуря подачи не ниже 15С. Внешний вид: помидоры и огурцы имеют привлекательный вид, нарезаны ломтиками не ранее чем за 30 минут до отпуска.
2	Огурцы парниковые	31,6	31	
3	Масло подсолнечное	4	4	
Вес готового блюда, кг		0,060		Консистенция: помидоры и огурцы -утруная. Цвет: помидоры-красный, розовый, огурцы-белые с зеленой каймой. Вкус: продуктое-сладкий в состав салата, умеренно острый. Запах: свежих помидоров и огурцов в сочетании с растительным маслом.

Сведения о пищевой ценности блюда:

ккал	45	Белки	0,52	Жиры	4,08	Углеводы	1,62
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Кальций	Фосфор	Матий	Железо	Селен	Йод	Фтор
9,05	139,06	16,4	9,74	0,39	0,2	1,47	10,67
							0,03664
							0,03
							0,02
							1,76
							8,03

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13356

Салат из свежих помидоров с р/м

Код по ОКУД

№ рецептуры

19.17

Наименование блюда: Салат из свежих помидоров с р/м
Источник рецептуры: 19
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Помидоры грунтовые			Подготовленный помидоры нарезают тонкими ломтиками помитиками. Солят, заправляют растительным маслом, перемешивают. Раскладывают на порции. Салат хранению не подлежит. Температура подачи не ниже 15С. Внешний вид: помидоры имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30 минут до отпуска. Консистенция: помидоры упругая, сочная. Цвет: помидоры: красный, розовый. Вкус: умеренно соленый Запах: свежих помидоров в сочетании с раст. маслом
2	Масло растительное	59,2	58	
3	Соль поваренная, йодированная	3	3	
		0,2	0,2	
Вес готового блюда, кг		0,060		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Ккал	41	Фосфор	0,64	Селен	3,12	Иод	2,2	А	В1
Кальций	Калий	Магний	Железо	Сера	Мо	Фтор	В2	В	С
8,86	168,22	15,29	11,64	0,53	0,23	9,16	11,6	0,07714	0,03
								0,02	0
									13,05

Составитель:

"Технологии питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13452

Салат "Стелной" со свежим огурцом

Код по ОКУД
№ рецептуры
25.22

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Учебно-методическое пособие. 2004.

25

Пашкина В.П.

Технология приготовления и оформления блюда													
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Отваренные в кожуре картофели, и морковь охлаждают, очищают, нарезают помидками. Подготовленные свежие огурцы нарезают помидками, зеленый горошек консервированный промывают. Зеленый лук мелко нарезают. Подготовленные овощи соединяют, все перемешивают. Отваренные для салата овощи хранят в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4-12°С. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике в течение 30 часов, при температуре плюс 4-12°С. Заправленный растительным маслом салат подлежит реализации в течение 30 минут. Температура подачи салата не ниже 15С. Внешний вид:картофель, морковь и свежие огурцы нарезают помидками, зеленый горошек сохраняет форму. Салат уложен вгорой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая ,сочная. Цвет: овощей входящих в блюдо. Вкус: свойственный овощам входящим в состав салата. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.									
1	Картофель	20	15										
	с 01.09 до 31.10	25 %	15										
	с 01.11 до 31.12	30 %	21.4										
	с 01.01 до 29.02	35 %	23.1										
	с 01.03 до 31.08	40 %	25										
2	Морковь	15	12										
	по 31.12	20 %	12										
	после 01.01	25 %	16										
3	Огурцы парниковые	15.3	15										
4	Лук зеленый перо	6.2	5										
	20 %	5	5										
5	Масло растительное	5	5										
6	Зеленый горошек консервы	12.3	8										
	Гост 34112-2017	35 %	8										
Вес готового блюда, кг		0.060											
Соединения о пищевой ценности блюда:				Ккал		Белки		Жиры		Углеводы			
				67		0.87		5.09		4.23			
				Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)							
	Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
	13.89	159.47	26.16	12.69	0.39	0.25	1.86	14.01	0.26155	0.04	0.02	0	6.95

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13452

Салат "Стелной" с растительным маслом

Наименование блюда
Источник рецептуры

25

Код по ОКХД	
№ рецептуры	25.22

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель			Отваренные в кожуре картофель, и морковь охлаждают, очищают, нарезают ломтиками. Очищенные соевые бобы нарезают ломтиками, зеленый горошек консервированный прогревают. Зеленый лук мелко нарезают. Подготовленные овощи соединяют, все перемешивают. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение консервированного салата допускается в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4±2°С. Заправленный растительным маслом салат подается реализацию в течение 30 минут.
	с 01.09 до 31.10	25 %	20	
	с 01.11 до 31.12	30 %	21.4	
	с 01.01 до 29.02	35 %	23.1	
	с 01.03 до 31.08	40 %	25	
	Морковь			
2	по 31.12	20 %	15	Внешний вид: картофель, морковь и соевые бобы нарезаны ломтиками, зеленый горошек сохранил форму. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: овощей входящих в блюдо. Вкус: свойственный овощам входящим в состав салата. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
	после 01.01	25 %	16	
3	Овощи соевые			
		45 %	18.2	
4	Лук репчатый			
		16 %	11.9	
5	Масло растительное			5
			5	
6	Зеленый горошек консервы			8
	Гост 34112-2017		12.3	
		35 %		
Вес готового блюда, кг		0.060		

Соединяя в пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)																	
Минеральные вещества (мг)								Йод		Фтор		А		В1		В2		D		C					
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен		0		0		0.24495		0.04		0.02		2.31		5.9	
11.74		148.72		28.56		12.49		0.41		0		0		0		0.24495		0.04		0.02		2.31		5.9	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13270

Код по ОКД	
№ рецептуры	71.16

Винегрет овощной с репч и р/м

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

71

Ламина В. Г.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель			Отваренные в кожуре картофель, свеклу и морковь очищают, нарезают ломтиками. Очищенные соевые огуры нарезают ломтиками, капусту квашеную перемешивают, отжимают и шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, все перемешивают. Овощные для салата овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4-2°С. Хранение незаправленного винегрета допускается в холодильнике не более 2 часов, при температуре подачи. Заправленный растительным маслом винегрет подается реализацию в течение 30 минут. Температура подачи винегрета не ниже 15°С. Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: свойственный продуктам входящим в винегрет. Букс: свойственный продуктам входящим в винегрет. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.
	с 01.09 до 31.10	25 %	17	
	с 01.11 до 31.12	30 %	17	
	с 01.01 до 28.02	35 %	17	
	с 01.03 до 31.08	40 %	17	
2	Свекла			
	по 31.12	22 %	17.9	14
	после 01.01	27 %	19.2	14
3	Морковь			
	по 31.12	20 %	13.7	11
	после 01.01	25 %	14.7	11
4	Огуры соевые			
		10 %	13.3	12
5	Лук репчатый			
		16 %	10.7	9
6	Масло растительное			
		5	5	
Вес готового блюда, кг		0.060		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)		A	B1	B2	D	C
Минеральные вещества (мг)														
Кальций	Калий	фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор			0.22391	0.03	0.03	0	6.85
15.4	191.55	30.13	14.11	0.57	0.16	2.65	16.74							

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13270

Код по ОКХД
№ рецептуры 71.16

Винегрет овощной с редис и р/м

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.. "Хлебпром/информ 2004.

71

Пашкина В.Т.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания																									
Технология приготовления и оформления блюда																									
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Описание в кожуре картофеля, свеклу и морковь очищают, нарезают помпидками. Подготовленный салатный лук шинкуют и бланшируют кипятком, ополаскивают на дуршлаг. Подготовленные овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С. перемишават. Овощные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4±2°С. Хранение незаправленного винегрета допускается в холодильнике не более 2 часов. Температура подачи Заправленный растительным маслом винегрет подержит реализацию в течение 30 минут. Температура подачи винегрета не ниже 15°С. Вкусный вид: овощи, нарезаны мелкими помпидками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Консистенция: мякоть, сочная. Цвет: свойственный продуктам входящим в винегрет. Вкус: свойственный продуктам входящим в винегрет. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.																					
1	Картофель	25 %	15																						
	с 01.09 до 31.10	20	15																						
	с 01.11 до 31.12	21.4	15																						
	с 01.01 до 29.02	23.1	15																						
	с 01.03 до 31.08	25	15																						
2	Свекла	22 %	12																						
	по 31.12	15.4	12																						
	после 01.01	16.4	12																						
3	Морковь	27 %	10																						
	по 31.12	12.5	10																						
	после 01.01	13.3	10																						
4	Лук репчатый	20 %	8																						
		16 %	8																						
5	Масло растительное	2	2																						
5	Соль поваренная, йодированная	0.13	0.13																						
Всего готового блюда, кг		0.040																							
Сведения о пищевой ценности блюда:																									
Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы																			
Ккал		41		0.72		2.1		4.85																	
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Иод		Фтор		А		В1		В2		Д		С	
11.6		153.77		24.14		11.04		0.43		0.13		7.53		14.88		0.20285		0.03		0.02		0		5.5	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13658

Код по ОКУД	
№ рецептуры	25.3

Салат "Сметной" с растительным маслом

Наименование блюда

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебно-методический центр по образованию специалистов в области кулинарии". М.: 2004.

25

Лапшина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель	21,3	16	Отваренные в кожуре картофель, и морковь охлаждают, очищают, нарезают ломтиками. Зеленый горошек консервированный прогревают. Репчатый лук шинкуют и бланшируют, откидывают на дуршлаг, дают воде стечь. Подготовленные овощи соединяют, все перемешивают. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4-2°С. Хранение незаправленного салата допускается в холодильнике не более 2 часов, при температуре плюс 4-2°С. Заправленный растительным маслом салат подлежит реализации в течение 30 минут. Температуру подачи салата не ниже 15°С. Выходный вид картофеля, морковь нарезаны помпучками, зеленый горошек сохранил форму. Салат уложен в тару, заправлен растительным маслом. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: овощей входящих в блюдо. Вкус: свойственный овощам входящим в состав салата. Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.
	с 01.09 до 31.10	25 %	16	
	с 01.11 до 31.12	30 %	16	
	с 01.01 до 29.02	35 %	16	
	с 01.03 до 31.08	40 %	16	
2	Морковь	17,5	14	
	по 31.12	20 %	14	
	после 01.01	25 %	14	
3	Лук репчатый	9,5	8	
	16 %	2	2	
4	Масло растительное			
5	Зеленый горошек консервы ГОСТ 34112-2017	10,8	7	
	35 %			
Вес готового блюда, кг		0,040		

Соединения о пищевой ценности блюда:

0,040																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13126

Код по ОКХД
№ рецептуры 311.691

Наименование блюда

Каша манная (жидкая) с маслом

Источники рецептуры

311

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Паршина В. Т.

Технология приготовления и оформления блюда

Пешкина В. П.				
Технология приготовления и оформления блюда				
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	В кипящий компот с маюком добавляю соль, сахар, медленно всыпаю манную крупу, непрерывно помешивая, варят на медленном огне до готовности. Кашу опускают в горячий виде с проскитченным сливочным маслом. Температура подачи 60-65С. Консистенция: однородная, вязкая, без комков. Цвет: белый. Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается посторонний вкус. Запах: свойственный данному виду крупы.
1	Молоко пастеризованное 3,2%	153	153	
2	Сахар песок	4.5	4.5	
3	Соль поваренная, йодированная	0.2	0.2	
4	Масло сливочное-сливочное	2	2	
5	Крупа манная	21.6	21.6	
6	Вода	15	15	
Вес готового блюда, кг		0.182(180/2)		
г.с.	Школа	6.77	Успеваем.	26.41

Соединяю о пищевой ценности блюда.

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)					
Манеральные вещества (мг)		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Иод		Фтор	
Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий	Калорий
187.14	249.33	155.02	25.11	0.39	3.26	21.77	34.92	0.04672	0.07	0.19	0.11	1.99	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13622

Каша пшеничная (жидкая) с маслом

Наименование блюда

311

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Пешкина В. П.

Код по ОКУД

№ рецептуры

311.583

Технология приготовления и оформления блюда

Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т.			
Лапшина В.Т			

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)		А		В1		В2		D		C	
Минеральные вещества (мг)	Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	0.03367	0.11	0.11	0.07	1.17						
	117.35	186.87	143.05	35.14	0.83	1.8	9.31	25.56											

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13734

Каша пшенная (жидкая) с маслом

Код по ОК/Д	
№ рецептуры	311.65

Наименование блюда: **Каша пшенная (жидкая) с маслом**
Источники рецептуры: **311**
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	65	65	В кипящий котел с водой добавляют соль, сахар, всыпают подготовленную пшенную крупу и помешивая, варят на медленном огне до полуготовности. Затем добавляют горячее молоко и варят до готовности. Кашу опускают в горячем виде с прокляченными сливочным маслом. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные. Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие без комков. Цвет: желтоватый. Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается посторонний вкус. Запек: свойственный данному виду крупы.
2	Сахар песок	3.25	3.25	
3	Соль поваренная, йодированная	0.19	0.19	
4	Масло сливко-сливочное	2	2	
5	82.5%жирности Крупа пшено шлифованное	19.5	19.5	
6	Вода питьевая	30.33	30.33	
Вес готового блюда, кг		0.132(130/2)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	133	Белки	4.09	Жиры	4.37	Углеводы	18.89						
Минеральные вещества (мг)								Витамины (мг)					
Кальций	Кальций	135.04	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
84.8			103.41	25.37	0.6	1.5	14.33	18.46	0.02794	0.08	0.09	0.06	0.84

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13732

Каша рисовая (жидкая) с маслом

Код по ОКУД	
№ рецептуры	311.63

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Учебно-методическое пособие. 2004.
Лепшина В.П.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	65	65	В кипящий компот с водой добавляю соль, сахар, всыпаю кашу рисовую крупу, помешивая, варю на медленном огне до полуготовности. Затем вливаю горячее молоко и непрерывно помешивая варю кашу до готовности. Кашу отпускают в горячем виде с прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи 60-65С. Единицы вид зерна крупы небухшие, разваренные. Консистенция: однородная, вязкая, зерно-масса без комков. Цвет: белый. Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается посторонний вкус. Запах: свойственный данному виду крупы.
2	Сахар песок	3,25	3,25	
3	Соль поваренная, йодированная	0,19	0,19	
4	Масло сливочное-слизочное	2	2	
5	Крупа рисовая	19,5	19,5	
6	Вода питьевая	34,67	34,67	
Вес готового блюда, кг		0,132(130/2)		

Сведения о пищевой ценности блюда:		Витамины (мг)									
		Кал	Белки	Жиры	Углеводы	Вит. А	Вит. В1	Вит. В2	Вит. С	Вит. Е	Вит. Р
Минеральные вещества (мг)											
Кальций	Кальций	81,34	113,61	87,39	19,06	0,27	4,44	13,72	22,75	0,02736	0,04

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13125

Каша рисовая (жидкая) с маслом

Код по ОКУД	
№ рецептуры	311.421

Наименование блюда 311
Источник рецептуры Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	90	90	В кипящий котел с водой добавляю соль, сахар, всыпаю рисовую крупу, помешивая, варю на медленном огне до готовности. Затем вливаю горячее молоко и непрерывно помешивая варю кашу до готовности. Кашу отпускаю в горячем виде с прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные. Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мелкие без комков. Цвет: белый. Вкус: с выраженным вкусом крупы, не отпускается подгорелый вкус. Запах: свойственный данному виду крупы.
2	Сахар песок	4.5	4.5	
3	Соль поваренная, йодированная	0.27	0.27	
4	Масло сливочно-сливочное	2	2	
5	Крупа рисовая	27	27	
6	Вода питьевая	48	48	
Вес готового блюда, кг		0.182(180/2)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Кальций	112.54	Калий	157.2	Фосфор	120.86	Магний	26.38	Железо	0.38
						Селен	5.88	Йод	8.48
						Фтор	31.5	А	0.03286
						В1	0.04	В2	0.11
						Д	0.07	С	1.17

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13144

Код по ОКУД
№ рецептуры
1.06

Бутерброд с яйцом и маслом

Наименование блюда 1
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродуктформ 2004".
Лапина В.Г.

Технология приготовления и оформления блюда																									
№ п/п	Наименование продуктов	Вес brutto,г	Вес netto,г																						
1	Масло сливочное	3	3	Масло нарезать кусочками весом 3 гр., намазывать на ломтик батона (толщиной 1-1,5см). Сверху кладут подготовленную вареную яича. Продукты предназначены для приготовления бутербродов нарезают не ранее, чем за 30 минут до отпуска и хранят в холодильнике (кроме хлеба). Масло перед использованием зачищают. Яйцо перед варкой обрабатывают, и варят 10 мин. после закипания.																					
2	Батон нарезной	20	20	Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом, сверху-яйцо. Консистенция: мягкая. Цвет: батона и яйца.																					
3	Яйцо диетическое куриное	20	20	Вкус и запах: собственные свежии продукты.																					
Вес готового блюда, кг		0.043(20/20/3)																							
Сведения о пищевой ценности блюда:																									
		Ккал	105	Белки	4.05	Жиры	5.35	Углеводы	10.44																
		Витамины (мг)																							
		Минеральные вещества (мг)																							
		Кальций	46.76	Фосфор	51.97	Магний	5.01	Железо	0.75	Селен	6.64	Иод	14	Фтор	11	А	0.07150	В1	0.03	В2	0.1	Д	0.04	С	0
		15.16																							

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13731

Бутерброд с маслом

код по ОКУД	
№ рецептуры	1.03

Наименование блюда 1
Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлеббюроинформ 2004.
Лапшина В.Т.

Лапшина В. П.									
№ п/п	Наименование продуктов	Вес brutto, г	Вес netto, г	Технология приготовления и оформления блюда					
1	Масло сливочно-сливочное 82,5% жирности	3	3	Масло перед использованием зачищают. Масло нарезают кусочками весом 3 гр., намазываяют на ломтики батона (толщиной 1-1,5см). Масло нарезают не ранее, чем за 30 минут до отпуска и хранят в холодильнике.					
2	Батон нарезной	15	15	Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом. Консистенция: мягкая. Цвет: батона и масла. Вкус и запах: свойственные свежим продуктам.					
Вес готового блюда, кг		0.018(3/15)							
Сведения о пищевой ценности блюда:				Витамины (мг)					
		Кал	61	Белки	1.13	Жиры	2.9	Углеводы	7.73
				Минеральные вещества (мг)					
		Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор
		3.21	14.16	10.32	1.96	0.19	0.3	7.5	0

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13131

Наименование блюда

Бутерброд с маслом

Код по ОКУД	
№ рецептуры	1.03

Источники рецептуры

1

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лапшина В. П.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Масло сливочно-сливочное 82,5% жирности	5	5	Масло перед использованием зачищают. Масло нарезают кусочками весом 5 гр., намазывают на помитик батоне (толщиной 1-1,5см). Масло нарезают не ранее, чем за 30 минут до отпуска и хранят в холодильнике.
2	Батон нарезной	20	20	Внешний вид: ровные помитки батона, намазанные маслом. Консистенция: мягкая. Цвет: батона и масла. Вкус и запах: свойственные свежим продуктам.
Вес готового блюда, кг		0.025(5/20)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
Минеральные вещества (мг)		Фосфор		Магний		Йод		Фтор		А	
Кальций	Кальций	13.95	2.62	0.25	0	10	0	0.03265	0.02	0.01	0.07
4.4	19										0

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13380

Бутерброд с джемом абрикосовым

Код по ОКХ/Д	
№ рецептуры	2.07

Наименование блюда

Источники рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродуктформ 2004. Папшина В.Т.

Дополнения в 1.				
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Джем из абрикосов	20.2	20	Масло перед использованием зачищают. Масло нарезать кусочками весом 3 гр., намазывают на помитки батона (толщиной 1-1,5см), затем намазывают тонкий слой джем. Джем перед использованием проверяют и осматривают. Масло нарезать не ранее, чем за 30 минут до отпуска и хранят в холодильнике. Внешний вид: ровные помитки батона, намазанные маслом и джемом. Консистенция: мягкая, джема нерастакающаяся. Цвет: джема в сочетании со свежим батоном. Вкус и запах: свойственные свежим продуктам.
2	Батон нарезной	20	20	
3	Масло сливочное-сливочное	3	3	
82.5%жирности				
Вес готового блюда, кг		0.043(20/20/3)		0.043

Сведения о пищевой ценности блюда:		Минеральные вещества (мг)											
		Ккал	116	Белки	1.61	Жиры	3.05	Углеводы	20.58	Витамины (мг)			
		Кальций	Каптий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д
		7.12	49.36	15.97	3.41	0.37	0	10.14	1.2	0.04327	0.02	0.01	0.04
													0.41

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13380

Код по ОКУД
№ рецептуры
2.07

Наименование блюда

Бутерброд с джемом абрикосовым

Источники рецептуры

2

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лавшина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Джем из абрикосов	10,09998	10	Масло перед использованием зачищают. Масло нарезают кусочками весом 2 гр., намазывают на ломтик батона (толщиной 1-1,5см), затем намазывают тонким слоем джем. Джем перед использованием прогревают и остужают.
2	Батон нарезной	20	20	Масло нарезают не ранее, чем за 30 минут до отпуска и хранят в холодильнике.
3	Масло сливочно-слизочное	2	2	Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом и джемом. Консистенция: мягкая, джема не растекающегося. Цвет: джема в сочетании со свежим батоном. Вкус и запах: собственные свежие продукты.
Вес готового блюда, кг		0,032(20/10/2)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)						
86						15.44								
Минеральные вещества (мг)														
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С		
5.52	33.94	14.58	3.01	0.3	0.2	10.07	0.6	0.0249	0.02	0.01	0.03	0.21		

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13134

Код по ОКУД	
№ рецептуры	3.1

Наименование блюда **Бутерброд с сыром Российским**

Источник рецептуры **3** Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебобулочник 2004.

Листина В.1.

Сообщения государственного Лапшина В.Т.									
Технология приготовления и оформления блюда									
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Масло нарезают кусочками весом 2 гр., намазывают на ломтики батона (толщиной 1-1,5см). Сыру кладут нарезанный кусочком сыр. Продукты предназначены для приготовления бутербродов нарезом не ранее, чем за 30 минут до отпуски и хранят в холодильнике (кроме хлеба). Масло перед использованием зачищают. Выходный вид: розные ломтики батона, намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: батона и сыра. Вкус и запах: свойственные свежим продуктам.					
1	Батон нарезной	20	20						
2	Сыр Российский								
	6 %	9,6	9						
3	Масло сливочное	2	2						
82,5%жирности									
Вес готового блюда, кг		0,031(20/9/2)							

Сведения о пищевой ценности блюда:															
Ккал		100	Белки		3,6	Жиры		4,88	Углеводы		10,3				
Минеральные вещества (мг)															
Кальций		Кальций	Фосфор		Магний	Железо		Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C
83,24		26,56	58,38		5,76	0,33		1,52	10	0	0,03898	0,02	0,04	0,12	0,06

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13134

Бутерброд с сыром Российским

Код по ОКХД	
№ рецептуры	3.1

Наименование блюда 3
Источник рецептуры Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлеббюроинформ 2004.
Листина В.1.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Баттон нарезной	20	20	Масло нарезать кусочками весом 3 гр., намазывают на ломтики баттона (толщиной 1-1,5см). Сверху кладут нарезанный кусочком сыр. Продукты, предназначенные для приготовления бутербродов нарезают не ранее, чем за 30 минут до отпуски и хранят в холодильнике (кроме хлеба). Масло перед использованием зачищают. Внешний вид: ровные ломтики баттона, нарезанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая. Цвет: баттона и сыра. Вкус и запах: свойственные свежим продуктам.
2	Сыр Российский	14,9	14	
3	Масло сливочное 82,5% жирности	3	3	
Вес готового блюда, кг		0.037(20/14/3)		

Сведения о пищевой ценности блюда:											
		Витамины (мг)									
		К(Кал	Белки	Жиры	Углеводы						
		125	4,76	7,18	10,3						
Минеральные вещества (мг)											
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	С
127,36	31,08	83,57	7,51	0,39	2,36	10	0	0,05891	0,03	0,06	0,1

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 страница

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13268

Код по ОК/Д
№ рецептуры 692.06

Кофейный напиток с молоком

Наименование блюда

692

Источники рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Напитки В.1.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Кофейный напиток	4	4	Порошок кофейного напитка заливается кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения. Требования к качеству: Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: сладкий, с выраженным вкусом кофейного напитка и кипяченого молока. Температура подачи 60-65С. Время хранения на мармите не более 2 часа.
2	Вода питьевая	48	48	
3	Сахар песок	9	9	
4	Молоко пастеризованное 3,2%	150	150	
Вес готового блюда, кг		0.180		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Кап		Белки		Жиры		Углеводы		Витамин (мг)	
Минеральные вещества (мг)	Калорий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1
189.31	299.67	142.92	29.48	0.39	3	13.5	30	0.033	0.06
									0.22
									0.18
									1.95

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13345

Наименование блюда

Источник рецептуры

Чай-заварка¹

684

Код по ОКУД

№ рецептуры

684.01

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Чай высшего и 1-го сорта	0,6	0,6	Чай заваривают в фарфоровом или эмалированном чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя. Пить как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Вещный вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: чуть терпкий. Запах: свойственный чаю.
2	Вода питьевая	31	31	
Вес готового блюда, кг		0,030		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Летин		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C
4,36	14,88	4,94	2,96	0,49	0	0	60	0	0	0,01	0	0,06

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13302

Чай с сахаром

Наименование блюда

685

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Пацилина В.Т.

Код по ОКУД

№ рецептуры

685.14

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	В стакан или чашку наливаем заварку чая и доливаем кипятком. Сахар (допускается класть сахар в стакан с заваркой). Порционником наносим порцию перед раздачей. Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах: свойственный чаю. Температура подачи 60-65С.									
1	№684.01 Чай-заварка	30	30										
2	Вода питьевая	150	150										
3	Сахар песок	9	9										
Вес готового блюда, кг		0.189(180/9)											

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	36	Белки	0.12	Жиры	0.03	Углеводы	9	Витамины (мг)					
Минеральные вещества (мг)													
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С	
11.38	15.15	4.94	4.45	0.52	0	0	60	0	0	0.01	0	0.06	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13269

Какао Витшошка с витамином и молоком

693

Код по ОКУД
№ рецептуры
693.05

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Делшина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Какао-напиток Витшошка с витамином	3	3	Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и распаривают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко и доводят до кипения. Требования к качеству: Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-шоколадный. Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока. Запах: аромат свойственный какао. Температура подачи 60-65С. Время хранения на мармите не более 2 часов.
2	Молоко пастеризованное 3,2%	150	150	
3	Вода питьевая	39	39	
4	Сахар песок	9	9	
Вес готового блюда, кг		0 180		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы						
134		5,07		5,25		16,33						
Минеральные вещества (мг)												
Витамины (мг)												
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
185,76	276,75	154,16	33,82	0,82	3	13,5	37,17	0,13095	0,3	0,5	1,43	18,15

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

Код по ОКУД

№ рецептуры

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11717

Чай с сахаром и молоком

685

685.05

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебродинформ 2004.
Лапшина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	№684 Чай-заварка	30	30	К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко. Чай употребляют непосредственно перед разбавкой, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разоваривания. Температура подачи 65°C. Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: серовато-белый. Вкус: сладкий с привкусом молока. Запах: свойственный молоку и чаю.
2	Молоко пастеризованное 3,2%	102	100	
3	Сахар песок	9	9	
4	Вода питьевая	50	50	
Вес готового блюда, кг		0.189(180/9)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Калорий	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1
125.46	153.71	92.47	16.14	0.38	2	9	20	0.022	0.04
									B2
									D
									C
									1.33

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13139

Наименование блюда

Чай витаминизированный "Витпошкы"

Код по ОКХД

№ рецептуры

685.13

Источники рецептуры

685

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№		Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда									
1	№684.01	Чай-заварка 1	30	30	При отпуске чай в стакан кладут смесь сухую напиток с витаминизацией "Витпошкы" в количестве 10г, наливает заварку чай и доливают кипятком - индивидуальное потребление. Необходимое количество смеси внести в кипящую воду, тщательно перемешать до полного растворения, добавить требуемое количество приготовленной заварки. На порцию чай (180 мл) расходуется 30 мг заварки, что соответствует 0,6 г сухого чая. Порционному непосредственно перед раздачей. Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий с ароматом (блюда, персика, малины, черной смородины). Запек: собственный (блюда, персика, малины, черной смородины). Температура подачи 65С.									
2		Вода питьевая	150	150										
3		Сухая смесь напиток с витам. -Витпошкы-	10	10										
Вес готового блюда, кг			0.190(180/10)											

Соединяя о пищевой ценности блюда:

Ккал		39	Белки		0.1	Жиры		0.03	Углеводы		9.72													
Витамины (мг)																								
Минеральные вещества (мг)																								
Кальций	Кальций	20	фосфор	4.12	Магний	4.01	Железо	0.41	Селен	0	Йод	0	Фтор	0	А	0.06	В1	0.15	В2	0.17	Д	0.88	С	10.05
10.61																								

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13252

Борщ со св. капустой, сметаной и яйцом

110

Код по ОКУД	
№ рецептуры	110.23

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебно-методический комплект" 2004.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Свекла			Для варки борща свеклу можно варить без томатного пюре. В кастрюлю воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанные брусочками картофель, варят 10 - 15 мин., кладут припущенные с маслом овощи (морковь, лук), томатное пюре, кладут свеклу, предварительно сваренную целиком и нарезанную соломкой, варят борщ до готовности. За 5 - 10 мин. до окончания варки добавляют соль 0,25%, специи. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа, из расчета 1 г на порцию. При отпуске борщ заправляют прокипяченной сметаной и половинкой отварного яйца. Борщ хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи 60-65°С. Внешний вид: в горячей чаше борща - распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками), сверху - половинка отварного яйца. Консистенция: капуста - упругая, свекла и овощи - мягкие, картофель - рассыпчатый, свеклу - полужидкую, морковь - мягкую. Цвет: мялочно-розовый, жира на поверхности - оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый. Запах: продуктовый, ароматизированный.
2	Капуста белокочанная	20 %	18	
3	Картофель	25 %	19,2	
с 01.09 до 31.10		30 %	20,6	
с 01.11 до 31.12		35 %	22,2	
с 01.01 до 29.02		40 %	24	
с 01.03 до 31.08				
4	Морковь	20 %	9	
после 01.01		25 %	9,6	
5	Лук репчатый	16 %	8,6	
6	Сметана 15%		4	
7	*Бульон мясной		144	
8	Томатное пюре		4,32	
9	Масло растительное		1,8	
10	№337 Яйцо отварное		20	
11	Соль поваренная, йодированная		0,27	
Вес готового блюда, кг		0,180/20/4		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамин (мг)	
Калорий	Калорий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
46,75	350,25	124,95	21,95	1,34	6,66	23,08	36,2	0,18701	0,04

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13252

Борщ со св. капустой, сметаной и яйцом

110

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	110.23

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Свекла			В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 - 15 мин., кладут припущенные с маслом овощи (морковь, лук), томатное пюре. Кладут свежую, предварительно оваренную целиком и нарезанную соломкой, варят борщ до готовности. За 5 -10 мин. до окончания варки добавляют соль-0,25%, специи. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа, из расчета 1г на порцию. При отпуске борщ заправляют прокипяченной сметаной и попошиной отварного яйца.. Борщ хранят на мармелине не более 2 часов. Температура подачи 60- 65С. для дошкольников, 75С - для школьников. Внешний вид - жидкой части борща - распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель-брусочками), сверху -посевки отварного яйца . Консистенция: капуста -упругая, свежая и овощи -мякие, картофель-брусочками), сверху -посевки отварного яйца . Цвет: мясного-розовый, жира на поверхности-оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый.. Запах: продуктов, входящих в блюдо.
2	Капуста белокачанная	43,8	32	
3	Картофель	20 %	16	
	с 01.09 до 31.10	25 %	21,3	
	с 01.11 до 31.12	30 %	22,9	
	с 01.01 до 29.02	35 %	24,6	
	с 01.03 до 31.08	40 %	26,7	
4	Морковь		16	
	по 31.12	20 %	10	
	после 01.01	25 %	10,7	
5	Лук репчатый		8	
		16 %	9,5	
6	Сметана 15%		5	
7	Вода		160	
8	Томатное пюре		4,8	
9	Масло растительное		2	
10	№337 Яйцо отварное		20	
11	Соль поваренная, йодированная		0,3	
Вес готового блюда, кг		0,200/2015		

Сведения о пищевой ценности блюда:		Витамины (мг)									
		ККал	91	Белки	3,89	Жиры	4,93	Углеводы	5,71		
Минеральные вещества (мг)		Кальций	322,71	Фосфор	82,11	Магний	22,57	Железо	1,43	Селен	6,7
		43,22						Иод	20,75	Фтор	31,38
										А	0,20338
										В1	0,03
										В2	0,12
										Д	0,44
										С	8,84

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

1 порция

Наименование блюда

Источники: рецептуры

142

№ пеленгтыры

142.03

Источники: рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Липкина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель			Филе нарезают на порционные куски. Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут картофель, куски рыбы, припущенные с маслом овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, перец 0,03, лавровый лист 0,001г. При отпуске суп посыпают рубленой зеленью петрушки (1—2 г нетто на порцию). Суп хранить на мармите не более 2 часов. Температуру подачи супа 65С. Внешний вид: В жидкой части супа - картофель и морковь, нарезанные кубиками, рыба кусочками, сохраняющими форму. Консистенция: картофель и овощи -мякие, рыба-упругая, сочная. Собирается соотношении жидкой и плотной части. Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности- светлого-оранжевый, овощей-наатуральный. Вкус: рыбных продуктов в сочетании с овощами и в составе припущенными овощами. Запах: продуктовое входящих в суп.
	с 01.09 до 31.10	25 %	72.5	
	с 01.11 до 31.12	30 %	77.7	
	с 01.01 до 29.02	35 %	83.7	
	с 01.03 до 31.08	40 %	90.7	
2	Морковь			
	по 31.12	20 %	10	
	после 01.01	25 %	10.7	
3	Лук репчатый			
		16 %	9.5	Филе нарезают на порционные куски. Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут картофель, куски рыбы, припущенные с маслом овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, перец 0,03, лавровый лист 0,001г. При отпуске суп посыпают рубленой зеленью петрушки (1—2 г нетто на порцию). Суп хранить на мармите не более 2 часов. Температуру подачи супа 65С. Внешний вид: В жидкой части супа - картофель и морковь, нарезанные кубиками, рыба кусочками, сохраняющими форму. Консистенция: картофель и овощи -мякие, рыба-упругая, сочная. Собирается соотношении жидкой и плотной части. Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности- светлого-оранжевый, овощей-наатуральный. Вкус: рыбных продуктов в сочетании с овощами и в составе припущенными овощами. Запах: продуктовое входящих в суп.
4	*Бульон рыбный			
			144	
5	Филе минтая			
		7 %	30.1	
6	Масло растительное			
			2	
7	Крупа перловая			
			4.8	
8	Соль поваренная, йодированная			
			0.3	

ККан	102	Белки	6,31	Жиры	2,48	Углеводы	10,76
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Каий	фосфор	Магий	Железо	Селен	Иод	Фтор
31,4	544,08	185,47	36,94	0,93	5,21	57,36	222,08
Витамины (мг)							
		A	B1	B2	D	C	
		0,16443	0,11	0,08	0,19	6,11	

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13427

Наименование блюда

Суп картофель на рыбном бульоне с миксом

Код по ОКУД	
№ рецептуры	142.03

Источники рецептуры

142

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Пашкина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель с 01.09 до 31.10	25 %	65,3	Филе нарезать на порционные куски. Лук мелко рубят, морковь нарезать мелкими кубиками и припустить. Картофель нарезать кубиками. В кипящий бульон кладут картофель, куски рыбы, припущенные с маслом овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, перец 0,03, лавровый лист 0,001г. При отпуске суп посыпать рубленой зеленью петрушки (1-2 г нетто на порцию). Суп крахмал на мармите не более 2 часов. Температура подачи супа 65С. Внешний вид. В жидкой части супа - картофель и морковь, нарезанные кубиками, рыбой кусочками, сохранившими форму. Консистенция: картофель и овощи - мягкие, рыба - упругая, сочная. Соблюдаются соотношения жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Запах: овощей-напряженный. Вкус: рыбных продуктов в сочетании с входящими в состав припущенными овощами. Запах: продуктов входящих в суп.
2	Морковь до 31.12	20 %	9	
	после 01.01	25 %	9,6	
3	Лук репчатый	16 %	8,6	
4	Бульон рыбный		129,6	
5	Филе минтая	7 %	24,7	
6	Масло растительное		1,8	
7	Крупа перловая		4,32	
8	Соль поваренная, йодированная		0,27	
Вес готового блюда, кг		0,180/18		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		92	Белки		5.35	Жиры		2.21	Углеводы		9.69				
Минеральные вещества (мг)															
Кальций		Кальций	Фосфор	Магний		Железо	Селен		Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
27.38		480.42	161.66	32.04		0.82	4.3		48.33	184.47	0.14777	0.1	0.07	0.17	5.49

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11914

Рассолышки домашний со сметаной на м/б

Наименование блюда 131 Источник рецептуры Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах... "Хлебпродукт/информ 2004.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	131.03

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Калуста белокочанная	18	14,4	Предназначенные для варки бульона куски мяса (допустимое количество костей, сухожилий и соединительной ткани до 20%) нарезают массой не более 2 кг, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир, до готовности. Вынимают мясо, зачищают его, порционируют, заливают бульоном, доводят до кипения, кипятят 5-7 минут, хранят в бульоне при 75С, на мармите до отпуска, не более 1 часа. Для желейной группы соленья ошпаривают на ошпарке, доводят до кипения, добавляют припущенные с растительным маслом морковь, лук (нарезанные соломкой), а за 5 - 10 мин. до готовности добавляют горошек. Суп хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи супа 60- 65С. При отпуске добавляют прокипяченную сметану. Внешний вид: о жидкой части рассолышки-зеленый горошек сохранил форму, картофель нарезан - брусочками, коренья-соломкой. Консистенция: овощей-мякая, умеренно соленый. Запах продуктов, входящих в суп.
2	Картофель	72	54	
	с 01.09 до 31.10	25 %	54	
	с 01.11 до 31.12	30 %	77,1	
	с 01.01 до 29.02	35 %	83,1	
	с 01.03 до 31.08	40 %	90	
3	Морковь	9	7,2	
	по 31.12	20 %	9	
	после 01.01	25 %	9,6	
4	Лук репчатый	16 %	8,6	
5	Зеленый горошек консервы	35 %	16,6	
	ГОСТ 34112-2017		10,8	
6	Сметана 15%		4	
7	Масло растительное		1,8	
8	Бульон мясной		129,6	
9	Соль поваренная, йодированная		0,27	
10	№1014.1 Говядина порция для супа1		15	
Вес готового блюда, кг		0,180/4/15		

Соединяю о пищевой ценности блюда:		Минеральные вещества (мг)									
		Кал	101	Белки	6,37	Жиры	3,39	Углеводы	11,64	Витамины (мг)	
		Кальций	Калорий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1
		31,11	478,55	130,01	26,72	1,13	0,43	16,5	32,92	0,15804	0,08
										0,1	0
											8,76

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13464

Код по ОКХД
№ рецептуры

139.23

Наименование блюда

Источники рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В. Т.

Суп картофельный с горохом на м/б 139

№ п/п	Наименование продуктов	Рас. brutto, г	Вес netto, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель			Предназначенные для варки бульона куски мяса (допустимое количество костей, сухожилий и соединительной ткани до 20%) нарезают массой не более 2 кг, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир, до готовности. Вынимают мясо, используют для приготовления второго блюда. Картофель нарезают кубными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох (луценый горох перебирают, моют и кладут в холодную воду на 3-4 часа, затем варят в той же воде до размягчения, добавляют ароматизатор, картофель, приправленные с маслом морковь и лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль (1,5г на 1000г супа в тарелку кладут порцию мяса. Суп хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи супа 60-65С. Внешний вид: В жидкой части супа - картофельные нарезанные кубиками, морковь, лук - мелкими кубиками. Горох (кроме луценый) в виде цельных незараренных зерен. Консистенция: картофель и горох - мягкие, луценый горох - порционный, содованный гороху. Запах: продукты входящих в суп. Цвет: светло-желтый. Вкус: умеренно соленый, собственный гороху.
2	Горох луценый сухой	14.4	14.4	
3	Лук репчатый	8.6	7.2	
4	Морковь	9	7.2	
5	Петрушка корень	2.9	2.16	
6	Бульон мясной	129.6	129.6	
7	Масло растительное	1.8	1.8	
8	Соль поваренная, йодированная	0.3	0.3	
Вес готового блюда, кг		0.180		

Соединяя с пищевой ценностью блюда:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Витамины (мг)
96	4.43	2.31	16.23	
Минеральные вещества (мг)				
Кальций	396	106.17	26.55	1.47
				0.12
				18.01
				25.03
				0.13087
				0.16
				0.07
				0
				4.52

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11098

Суп с рисом и мясными фрикадельками

Код по ОКУД	
№ рецептуры	127.09

Наименование блюда
127

Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Единый сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений.
Пермь-2016г. Перевалов А.Я.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Крупа рисовая	10.8	10.8	Овощи нарезать кубиками. В кипящую воду закладывать подготовленную крупу и сырые фрикадельки и варят при слабом кипении, затем через 15-20 минут добавляют припущенные с маслом морковь и лук, добавляя соль и варят суп до готовности. Температура подачи 65С. Хранение на плите не более 2 часов. Внешний вид: Бульон прозрачный, золотистый, цвет белсток жира на поверхности светло-оранжевый. Овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки, консистенция овощей мягкая, фрикадельки одинакового размера. Крупа хорошо разваривалась, сохранена форма крупы. Вкус и аромат фрикаделек и овощей.
2	Морковь	20 %	9	
	по 31.12	20 %	9.6	
	после 01.01	25 %	7.2	
3	Лук репчатый			
	16 %		8.6	
4	Масло растительное		1.8	
5	Бульон мясной	216	216	
6	№112.02 Фрикадельки мясные	25	25	
7	Соль поваренная, йодированная	0.27	0.27	
Вес готового блюда, кг		0.180		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		108	Белки		6.66	Жиры		4.74	Углеводы		10.48
Минеральные вещества (мг)											
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	C
20.36	201.06	141.39	18.35	0.58	2.27	20.1	44.8	0.1339	0.04	0.07	0.66

Составитель

"Технологии Питания"

Фрикадельки мясные

Источники рецептур

Источники рецептурной информации: 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004".
Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование	Код
1	2	3
1	Итого по разделу 1	112.02

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Говядина копченое мисо	10,5 %	31,8	Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, черным молотым перцем, солью и хорошо перемешивают. Сформированные шарики массой 8-10 г пропускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне, не более 1 часа. Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера. Консистенция: мягкая, нежная. Цвет фрикаделек: серый. Вкус: оварных мясных фрикаделек.
2	Гриб репчатый	16 %	3	Запах: отварных мясных фрикаделек.
3	Вода питьевая		2,5	
4	Яйца диетическое куриное		2	
5	Масса полуфабриката		33,5	
Вес готового блюда, кг		0,025		

Класс	43
Минеральные вещества (мг)	

К(кап)	4,3	Белки	4,76	Жиры	2,53	Углеводы	0,19
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор
3,54	76,84	46,53	6,98	0,35	0,63	2,52	19,82
Витамины (мг)							
				А		В1	
				0,00478		0,02	
						В2	
						0,05	
						D	
						0,04	
						C	
						0,25	

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11098

Суп с рисом и мясными фрикадельками

Код по ОКХД
№ рецептуры 127.09

Наименование блюда
127

Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Единый сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений.
Пермь-2016г. Перевалов А.Д.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Крупа рисовая	12	12	Овощи нарезать кубиками. В кипящую воду закладывать подготовленную крупу и сырые фрикадельки и варить при слабом кипении, затем через 15-20 минут добавляем припущенные с маслом морковь и лук, добавляем соль и варят суп до готовности. Температура подачи 60-65С. Хранение на плите не более 2 часов. Внешний вид: Бульон прозрачный, золотистый, цвет блессток жира на поверхности оощей мягкий, фрикадельки одинакового размера. Крупа хорошо разваривается, сохранена форма круты. Вкус и аромат фрикаделек и овощей.
2	Морковь по 31.12	20 %	10	
	после 01.01	25 %	10.7	
3	Лук репчатый			
	16 %	9.5	8	
4	Масло растительное	2	2	
5	Бульон мясной	240	240	
6	№112.02 Фрикадельки мясные	28	28	
7	Соль поваренная, йодированная	0.3	0.3	
Вес готового блюда, кг		0.200		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	121	Белки	7.44	Жиры	5.31	Углеводы	11.65						
Минеральные вещества (мг)													
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С	
22.68	224.1	157.5	20.45	0.65	2.53	22.36	49.97	0.14881	0.04	0.07	0.05	0.74	

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13660

Наименование блюда

Фрикадельки мясные

Источник рецептуры

112

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В. Л.

Код по ОКУД

№ рецептуры

112.02

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Говядина комбинированное мясо	10,5 %	35,7	Мясо промывают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырым яйцом, водой, черным молотым перцем, солью и хорошо перемешивают. Сформированные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне, не более 1 часа. Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера. Консистенция: мягкая, нежная. Цвет фрикаделек: серый. Вкус: отварных мясных фрикаделек.
2	Лук репчатый	16 %	3,3	
3	Вода питьевая		2,8	
4	Яйцо куриное		2,24	
5	Масса полуфабриката		37,5	
Вес готового блюда, кг		0,028		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)			
Ккал	49	Белки	5,34	Жиры	2,84	Углеводы	0,22	А	В1	В2	С
Кальций	86,07	Фосфор	7,82	Железо	0,4	Селен	0,71	0,00535	0,02	0,05	0,05
3,98		51				2,83	22,21				0,28

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13450

Суп из овощей с яйцом и сметаной

Наименование блюда
Источники рецептуры

135

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В. Т.

Код по ОКУДА

№ рецептуры

135.17

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Капустя белокочанная	20	16	Мелко нашинкованную морковь, лук пропускать на растительном масле. В кипящий бульон кладут нашинкованную свежую капусту, дольки картофеля. За 10-15 мин. до окончания варки кладут припущенные овощи, зеленый горошек. При опуске добавляют прокипяченную сметану и половинку отварного яйца. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Суп хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи супа 60-65С. Внешний вид: В жидкой части супа - капуста, нашинкованная, дольки картофеля, шинкованная морковь, лук - дольками. Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соединяется с супом. Вкус: картофеля в сочетании с входящими в состав супа овощами. Запах: овощей, продуктов входящих в суп
2	Картофель			
	с 01.09 до 31.10	25 %	63.3	
	с 01.11 до 31.12	30 %	57.1	
	с 01.01 до 29.02	35 %	61.5	
	с 01.03 до 31.08	40 %	66.7	
3	Морковь			
	по 31.12	20 %	10	
	после 01.01	25 %	10.7	
4	лук репчатый			
		16 %	9.5	
5	бульон мясной			
			152	
6	Зеленый горошек консервы			
	ГОСТ 34112-2017	35 %	9.8	
7	Масло растительное			
			2	
8	№337 Яйцо отварное			
		20	20	
9	Сметана 15%			
		5	5	
10	Соль поваренная, йодированная			
		0.3	0.3	
Вес готового блюда, кг		0.200/20/5		

Сведения о пищевой ценности блюда:											
		Ккал	103	Белки	4.78	Жиры	5.24	Углеводы	9.96		
		Витамины (мг)									
Минеральные вещества (мг)											
Кальций	Кальций	фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	С
41.7	408.17	133.04	21.7	1.14	6.65	23.77	41.89	0.19107	0.08	0.14	0.44
											8.53

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13450

Наименование блюда

Суп из овощей с яйцом и сметаной

Источник рецептуры

135

Код по ОКУД

№ рецептуры

135.17

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Капуста белокочанная	20 %	18	Мясо нашинкованную морковь, лук пропустили в растительном масле. В кипящий бульон кладут нашинкованную свежую капусту, больше картофеля. За 10-15 мин. до окончания варки кладут пропущенные овощи, зеленый горошек. При отпуске добавляют прокипяченную сметану и попоинку отварного яйца. Можно посыпать мяско нарезанной зеленыю. Суп хранят на мармите не более 2 часов. Температуру подачи супа 60-65С. Внешний вид: В жидкой части супа - капуста, нашинкованная, дольки картофеля, шинкованная морковь, лук - дольки. Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соевой - неплотный. Вкус: картофеля в сочетании с овощами в составе супа овощами. Запах: овощей, продуктов естественный.
2	Картофель			
	с 01.09 до 31.10	25 %	48	
	с 01.11 до 31.12	30 %	51.4	
	с 01.01 до 28.02	35 %	55.4	
	с 01.03 до 31.08	40 %	60	
3	Морковь			
	по 31.12	20 %	9	
	после 01.01	25 %	9.6	
4	Лук репчатый			
		16 %	8.6	
5	Бульон мясной			
			136.8	
6	Зеленый горошек консервы			
	ГОСТ 34112-2017	35 %	9.2	
7	Масло растительное			
			1.8	
8	№337 Яйцо отварное			
		20	20	
9	Сметана 15%			
		4	4	
10	Соль поваренная, йодированная			
		0.27	0.27	
Вес готового блюда, кг		0.180/20/4		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)							
ККал	94	Белки	4.53	Жиры	4.84	Углеводы	8.97		
Кальций	368	Калий	123.42	Магний	19.78	Железо	1.08	Селен	6.62
								Иод	21.76
								Фтор	38.74
								А	0.17603
								В1	0.06
								В2	0.13
								Д	0.44
								С	7.69

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13331

Код по ОКУД	
№ рецептуры	143.04

Суп с макаронами, карт. на куриц. бульоне

143

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лепшина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Макарон. из муки В-С из	9.36	9.36	В кипящий бульон добавляем овощи нарезанные в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубиками, коренья-брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуем или мелко рубим. Морковь и лук припускают с небольшим количеством бульона и масла. В кипящий бульон кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляем картофель и припущенные овощи и варят суп до готовности. Готову кладут одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 мин. до готовности супа, одновременно добавляем соль 0.25а. Суп хранят на мармите не более 1 часа. Температуру подачи супа 65С. Внешний вид: Макароны имеют форму, консистенция: картофель и овощи мягкие, макароны хорошо набухшие, мякоть супа - запотислый. Вкус: острый и макаронных изделий, умеренно соленый. Запах: продуктовое исходящих в суп.
2	Картофель			
	с 01.09 до 31.10	25 %	36	
	с 01.11 до 31.12	30 %	51.4	
	с 01.01 до 29.02	35 %	55.4	
	с 01.03 до 31.08	40 %	36	
3	Морковь			
	по 31.12	20 %	9	
	после 01.01	25 %	9.6	
4	Лук репчатый			
		16 %	8.6	
5	Бульон куриный			
			153.36	
6	Масло сливко-сливочное			
	82.5% жирности		1.8	
7	Соль поваренная, йодированная			
			0.27	
Вес готового блюда, кг		0.180		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)									
Ккал	82	Белки	2.56	Жиры	1.83	Углеводы	14.59				
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д
18.33	304.57	190.97	19.73	0.55	0.3	15.47	56.1	0.14115	0.07	0.09	0.03
											4.14

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13331

Наименование блюда

Суп с макаронами, карт. на куриц, бульоне

Код по ОКД

№ рецептуры

143.04

Источник рецептуры

143

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Макаронны из муки В-С из твердой пшеницы	10.4	10.4	В кипящий бульон добавляю овощи нарезанные в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель -брусочками или кубиками, моренья-брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуем или мелко рубят. Морковь и лук пропускаю с небольшим количеством бульона и масла. В кипящий бульон кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляю картофель и припущенные овощи и варят суп до готовности. Лапу кладут одновременно с картофелем, а ермичель за 10-15 мин. до готовности супа, одновременно добавляю соль 0,25%. Суп хранят на мармите не более 1 часа. Температура подачи супа 65С. Внешний вид: Макароны изделия сохранили форму. Консистенция: картофель и овощи мягкие, макар. изделия хорошо набухшие, мякоть супа -затоптанный. Вкус: овощей и макаронных изделий, умеренно соленый. Запах: продуктов входящих в суп.
2	Картофель	53.3	40	
	с 01.09 до 31.10	25 %	40	
	с 01.11 до 31.12	30 %	40	
	с 01.01 до 29.02	35 %	40	
	с 01.03 до 31.08	40 %	40	
3	Морковь	66.7	40	
	по 31.12	20 %	10	
	после 01.01	25 %	10.7	
4	Лук репчатый		8	
	16 %	9.5	8	
5	Бульон куриный	170.4	170.4	
6	Масло сливко-сливочное 82.5%жирности	2	2	
7	Соль поваренная, йодированная	0.3	0.3	
Вес готового блюда, кг		0.200		

Соединяя с пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Отр	А	В1
20.37	338.42	212.18	21.92	0.61	0.33	17.19	29.62	0.15683	0.08
									0.06
									0.03
									4.6

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11509

Борщ "Белорусский" на м/б со сметаной

120

Код по ОКМД

№ рецептуры

120.01

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Свекла			В кипящий бульон закладывают нарезанный брусочками картофель, варят 10 - 15 мин., кладут припусканные с маслом овощи (морковь, лук), томатное пюре. Кладут свежую, предварительно сваренную целиком и нарезанную соломкой, варят борщ до готовности. За 5 - 10 мин. до окончания варки добавляют соль 0,25%. Специи. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа, из расчета 1г на порцию. При отпуске борщ заправляют прокипяченной сметаной и помидорной отварного яйца. Борщ хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: в жидкой части борща - распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свежа, морковь, лук - соломкой, картофель-брусочками), сверху - помидорная отварного яйца. Консистенция: кашеиста -густая, свежая и овощи -мякие, соотносятся соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жира на поверхности-оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый. Запах: продуктов, входящих в блюдо.
	по 31.12	22 %	45.1	
	после 01.01	27 %	48.2	
2	Картофель		35.2	
	с 01.09 до 31.10	25 %	53.3	
	с 01.11 до 31.12	30 %	57.1	
	с 01.01 до 29.02	35 %	61.5	
	с 01.03 до 31.08	40 %	66.7	
3	Морковь		40	
	по 31.12	20 %	10	
	после 01.01	25 %	10.7	
4	Лук репчатый		8	
		16 %	9.5	
5	Томатное пюре		8	
			6.4	
6	Сахар песок		2.4	
			2.4	
7	Масло растительное		2	
			2	
8	Сметана 15%		5	
			5	
9	Лимонная кислота		0.096	
			0.096	
10	"Бульон мясной		160	
			160	
11	Петрушка корень			
	25 %		3.2	
			2.4	
12	№337 Яйцо отварное		20	
			20	
13	Соль поваренная, йодированная		0.3	
			0.3	
Вес готового блюда, кг		0.200/5/20		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы						
	125		5.11		5.33		10.04					
Минеральные вещества (мг)												
Витамины (мг)												
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C
48.88	501.81	148.12	29.09	1.65	6.76	26.25	47.54	0.20539	0.08	0.14	0.44	6.38

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11509

Борщ "Белорусский" на м/б со сметаной

120

Код по ОКУД	
№ рецептуры	120.01

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Папиша В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Свежета			Для ясельной группы приготовление возможно без томатного пюре. В кипящий бульон закладывают нарезанный брусочками картофель, варят 10 - 15 мин., кладут припущенные с маслом овощи (морковь, лук), томатное пюре. Кладут свежету, предварительно оваренную целиком и нарезанную соломкой, варят борщ до готовности. За 5 - 10 мин. до окончания варки добавляют соль 0,25%, специи. Можно посыпать зеленью петрушки или укропа, из расчета 1г на порцию. При отпуске борщ заправляют прокипяченной сметаной и поварской отварной яичи. Борщ хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи 65С. Внешний вид: в жидкой части борща - распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свежета, морковь, лук - соломкой, картофель-брусочками), сверху - половина отварного яйца. Консистенция: супа - утолстая, свежета и овощи - мяккие, соотношение жидкой и плотной части. Цвет: мялиново-красный, жира на поверхности-оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно-соленый. Запах: приятный, естественный в блюде.
	по 31.12	22 %	40.6	
	после 01.01	27 %	43.4	
2	Картофель		31.68	
	с 01.09 до 31.10	25 %	48	
	с 01.11 до 31.12	30 %	51.4	
	с 01.01 до 29.02	35 %	55.4	
	с 01.03 до 31.08	40 %	60	
3	Морковь		36	
	по 31.12	20 %	9	
	после 01.01	25 %	9.6	
4	Лук репчатый		7.2	
		16 %	8.6	
5	Томатное пюре		7.2	
			5.76	
6	Сахар песок		2.16	
			2.16	
7	Масло растительное		1.8	
			1.8	
8	Сметана 15%		4	
			4	
9	Лимонная кислота		0.08	
			0.08	
10	"Бульон мясной		144	
			144	
11	Петрушка корень			
	25 %		2.16	
12	№337 Яичи отварное		20	
			20	
13	Соль поваренная, йодированная		0.27	
			0.27	
Вес готового блюда, кг		0.1804/20		

Соединяя о пищевой ценности блюда:		Витамины (мг)									
		Ккал	115	Белки	4.82	Жиры	4.93	Углеводы	9.03		
Минеральные вещества (мг)		Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
		44.64	453.84	136.85	26.39	1.54	6.72	24	43.82	0.18882	0.06
										0.13	0.44
											7.55

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13695

Рассолыник ленинградский со сметаной

Код по ОКУД

№ рецептуры

132.29

132

Наименование блюда
Источники рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Картофель			Предназначенные для варки бульона куски мяса (обсушенные колбасные косточки, сухожилый и соединительный ткани до 20%) нарезают массой не более 2 кг, заливают горячей водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир, до готовности. Мясо вынимают, используют для приготовления второго блюда. Соленья огуры нарезают соломкой или ромбиками, припускают в небольшом количестве бульона 15 мин. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками, подогретую крупу, доводят до кипения, добавляют припущенные с растительными маслом морковь, лук (нарезанные соломкой), а через 5-10 мин. всыпают припущенные огуры. Суп хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи супа 65°. При подаче добавляют прокипяченную сметану. Внешний вид: в жидкой части рассольника-огуры без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, морковь-соломкой. Консистенция: овощей-мяквя, огуров-слезка крутомятая, крупн-хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: жира на поверхности-желтый, овощей-натуральный. Вкус: умеренно
4	Морковь		9.5	
	по 31.12	20 %	5	
	после 01.01	25 %	5.3	
5	Огуры соленые			
		10 %	13.3	
6	Сметана 15%		5	
7	Масло растительное		2	
8	"Бульон мясной		152	
9	Соль поваренная, йодированная		0.3	
Вес готового блюда, кг		0.200/5		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Ккал	94	Белки	2.54	Жиры	3.19	Углеводы	15.98	А	В1
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	В2	С
26.94	453.23	110.91	21.76	0.79	0.19	20.05	35.2	0.07459	0.08
								0.05	0
									6.13

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13543

Код по ОКД	
№ рецептуры	124.31

Щи из св. капусты со сметаной и яйцом

124

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Дашкина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Капуста белокочанная			На подготовленной грядке выложить бройлерное варят бульон при слабом нагреве, убавляя пену, варят до готовности. Вынимают цыпленка, отделяют кости, шкуру и используют для приготовления второго блюда. Капусту нарезают шайками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. За 5-7 минут до окончания варки в щи добавляют припущенные с растительным маслом морковь и лук. За 5-7 мин. до окончания варки щи солят из расчета 1,5г на 1000г супа. Проклинившую сметану добавляют при отпуске, в также пополам отварного яйца. Готовляют мелко нарезанной зеленью петрушки. Щи хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи супа 65С. Внешний вид. В жидкой части щей -капуста, нарезанная шайками, картофель, морковь, лук -дольками. Консистенция: капуста-упругая, овощи -мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: желтый, жидкая на поверхности-оранжевый, овощей-натральный. Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав щей овощами. Запах: овощей, капусты, продукты исходящих в щи.
2	Картофель	45	36	
	с 01.09 до 31.10	25 %	28,8	
	с 01.11 до 31.12	30 %	30,9	
	с 01.01 до 29.02	35 %	33,2	
	с 01.03 до 31.08	40 %	36	
3	Морковь		21,6	
	по 31.12	20 %	9	
	после 01.01	25 %	9,6	
4	Лук репчатый		7,2	
		16 %	8,6	
5	Петрушка листовая		7,2	
		26 %	2,9	
6	Сметана 15%		2,16	
			4	
7	*Бульон куриный		4	
			144	
8	Масло растительное		1,8	
			1,8	
9	№337 Яйцо отварное		20	
			20	
10	Соль поваренная, йодированная		0,27	
			0,27	
Вес готового блюда, кг		0,180/4/20		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)	
Ккал	87	Белки	5,66
Кальций	Калий	Жирны	4,8
51,61	365,23	Углеводы	5,66
		Фосфор	4,33
		Магний	24,9
		Железо	1,06
		Селен	6,53
		Иод	19,84
		Фтор	62,53
		А	0,19405
		В1	0,03
		В2	0,14
		Д	0,44
		С	14,92

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 страница

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13543

Щи из св. капусты со сметаной и яйцом

124

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004, Лапина Н.Т.

Код по ОКУД

№ рецептуры

124.31

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Капуста белокачанная			Из подготовленной арбуки вытиснт-бройлеров варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену, варят до готовности. Вынимают цыплят, отделяют кости, шкуру и используют для приготовления вторых блюд. Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. За 5-7 минут до окончания варки в щи добавляют предварительно с растопленным маслом морковь и лук. За 5-7 мин. до окончания варки щи солят из расчета 1,5г на 1000г. супа. Просушенную сметану добавляют при отпуске, в также половину отварного яйца. Готовят мелко нарезанной зеленью петрушки. Щи хранят на мармите не более 2 часов. Температура подачи супа 65С. Внешний вид: В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, картофель, морковь, лук - дольками. Консистенция: капуста-упругая, овощи -мякие, соус-жидкой и плотной части. Цвет: желтый, жидкая на поверхности-оранжевый, овощей-темный. Вкус: капуста в сочетании с входящими в состав щей овощами. Запах: овощей, капусты, продуктов входящих в щи.
2	Картофель			
с 01.09 до 31.10	25 %	32	24	
с 01.11 до 31.12	30 %	34.3	24	
с 01.01 до 29.02	35 %	36.9	24	
с 01.03 до 31.08	40 %	40	24	
3	Морковь			
по 31.12	20 %	10	8	
после 01.01	25 %	10.7	8	
4	Лук репчатый			
	16 %	8.5	8	
5	Петрушка листовая			
	26 %	3.2	2.4	
6	Сметана 15%			
		5	5	
7	Яйцо куриный			
		160	160	
8	Масло растительное			
		2	2	
9	Яйцо отварное			
		20	20	
10	Соль поваренная, йодированная			
		0.3	0.3	
Вес готового блюда, кг		0.200/5/20		

Соединяя и пищевой ценности блока:

ККал		94	Белки		4.57	Жиры		5.17	Углеводы		6.3													
Минеральные вещества (мг)																								
Кальций		Кальций		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Иод		Фтор		A		R1		B2		D		C
56.62		403.35		239.35		27.44		1.15		6.55		21.63		37.62		0.2112		0.06		0.14		0.44		16.57
Витамины (мг)																								

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13263

Рыба запеченная в омлете

Наименование блюда

249

Источники рецептуры

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Дели принт 2010г. Мотивный М.П.

Код по ОКУД

№ рецептуры

249

Технология приготовления и оформления блюда

№	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Филе минтая		67	Предварительно рыбу размораживают и промывают. Подготовленное филе рыбы нарезают на порции и припускают. Готовят омлетную смесь: к рыбе добавляют молоко и соль, тщательно размешивают. Затем добавляют муку. На смазанный маслом противень укладывают рыбу, запекают омлетной смесью, слоем 2,5-3 см, запекают в жарочной шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 минут, до образования румяной корочки. Температура подачи 60-65С. Хранение по мере остывания до температуры подачи. Внешний вид: поверхность имеет характерную корочку. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: золотисто-коричневый, рыбы на разрезе-серый. Вкус и запах запеченной рыбы и продуктов, входящих в блюдо.
2	Масса припущенной рыбы	72	53	
3	Мука пшеничная В-С	3	3	
4	Яйцо диетическое куриное	15	15	
5	Молоко пастеризованное 3,2%	8	8	
6	Масло сливочное 82,5% жирности	3	3	
7	Соль поваренная, йодированная	0,6	0,6	

Вес готового блюда, кг

0,080

Соединяя о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)						
Калорий	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C		
47,98	289,38	203,7	38,12	1,02	19,04	129,27	481,6	0,07204	0,07	0,14	0,48	0,28		

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10085

Голубцы пенивые

485

Наименование блюда
Источник рецептуры
Оборники технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лапина В.Т.

Код по ОКУД	
№ рецептуры	485

№	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Дук репчатый	15.5	13	Коптленное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный репчатый лук, раскочуенный рис, яйца, соль и перемешивают. Подготовленную массу засыпают в подготовленный клинок (бл воды и 60г соли на 1 кг крупы) и варят до готовности. Готовый рис откидывают на дуршлаг. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом сливочным маслом пропущенный запекант соусом с добавлением воды (10-20г. на порцию) и запекают в жарочном шкафу при 250-280С в течение 20-25 минут. Отпускают с соусом, в котором тушились голубцы. Температура подачи 60-65С, хранение на плите не более 2-х часов. Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политы соусом. Консистенция: фарша - сочная, нежная, капуста - мягкая. Цвет: светло-коричневый или оранжевый. Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.
2	Говядина копченое мясо	67	60	
3	Крупа рисовая	0.32	8	
4	Яйцо диетическое куриное	5	5	
5	Капуста белокочанная	120	96	
6	Соль поваренная, йодированная	1	1	
7	Масса отварного лука		11	
8	Масса отварного риса		22	
9	Масса полуфабриката		190	
10	Масло сливочное	4	4	
Вес готового блюда, кг		0.160		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Капций	Капций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C
60.54	495.25	155.05	36.87	1.5	3.48	48.7	58.18	0.05449	0.08	0.14	0.17	20.02

Составитель "Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10085

Наименование блюда

Голубцы ленивые

Код по ОКУД

№ рецептуры

485

Источник рецептуры

485

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Даличина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Пук репчатый	16 %	11	Комплетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный репчатый лук, расквашенный рис, яйца, соль и перемешивают. Подготовленную крупу засыпают в подготовленный клизмок (в воды и 60г соли на 1 кг крупы) и варят до готовности. Готовый рис откидывают на дуршлаг. Из полученной массы формируют голубцы, добавая изделия цилиндрической формы. Голубцы кладут на смазанный маслом сливочным маслом промасленный заливает соусом с добавлением воды (10-20г. на порцию) и запекают в жарочном шкафу при 250-280С в течение 20-25 минут. Отпускают с соусом, в котором тушились голубцы. Тем-ра подачи 60-65С. хранение на плите не более 2-х часов. Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политы соусом. Консистенция: фарша - сочная, нежная, капуста - мягкая. Цвет: светло-коричневый или оранжевый. Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.
2	Говядина комплетное мясо	10.5 %	48.75	
3	Крупа рисовая	0.26	6.5	
4	Соль поваренная, йодированная	0.6	0.6	
5	Капуста белокочанная	20 %	97.5	
6	Яйца диетического куриное	3.6	3.6	
7	Масса припущенного лука		9	
8	Масса отварного риса		18	
9	Масса полуфабриката		154	
10	Масло сливко-сливочное 82.5%жирности	3.25	3.25	
Вес готового блюда, кг		0.130		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Кальций	402.49	Капый	125.19	Магний	29.9	Железо	1.22	Селен	2.67
48.33						Иод	30.99	Фтор	47.15
						А	0.04313	В1	0.06
						В2	0.11	В3	0.13
						В6	0.13	В12	16.29

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12470

Жаркое по-домашнему

363

Код по ОКМД	
№ рецептуры	363.09

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Единый сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений.
Пермь 2018г. Перевалов А.Н.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Сердце говяжье	16 %	115	Подготовленные субпродукты, нарезав на кусочки по 20-30 г, кладут в соевый соус, заливают горячей водой (1 л на 1 кг субпродуктов) и варят при слабом кипении до готовности. Подготовленные овощи нарезают: картофель и лук - дольками, морковь - соломкой и добавляют в субпродукты, за 15 минут до окончания варки кладут соль. При отпуске жаркое можно посыпать зеленью петрушки. Температура подачи 60-65С. Хранение на плите не более 2 часов. Требования к качеству: консистенция субпродуктов мяккая, форма нарезки субпродуктов и овощей сохранена. Вкус и запах продуктов, входящих в блюдо.
2	Масса отварных субпродуктов		70	
3	Морковь	20 %	15	
	по 31.12	20 %	187	
	после 01.01	25 %	20	
4	Лук репчатый		15	
		16 %	137	
5	Картофель		11	
		25 %	1613	
	с 01.09 до 31.10	30 %	1729	
	с 01.11 до 31.12	35 %	1862	
	с 01.01 до 28.02	40 %	2017	
	с 01.03 до 31.08		121	
6	Масло растительное		285	
7	Соль поваренная, йодированная	0.9	0.9	
Вес готового блюда, кг		0,200(70/130)		

Соединя с пищевой ценностью блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)																	
227		20.1		7.01		20.84																			
Минеральные вещества (мг)																									
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Йод		Фтор		А		В1		В2		D		C	
29.37		1035.61		307.42		58.63		6.42		25.44		51.52		105.46		0.30082		0.44		0.85		0		9.19	

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12121

Сырники из творога

358

Код по ОКУД

№ рецептуры

358.02

Наименование блюда
Источник рецептуры
Оборники технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ" 2004.
Давыдова В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Творог 9%	151.5	150	В пропеченный творог добавляются 2/3 муки, яйца, сахар, манную крупу, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растопив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых блинчиков толщиной 1,5 см, панируют их в муке, запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при 200-220°C. Подают в горячем виде 60-65°C по 2-3 шт. на порцию с соусом. Внешний вид: изделие правильной кругло-продолговатой формы, поверхность и края ровные, без трещин, поплывы маслом. Консистенция: мягкая, умеренно-плотная, пыльная. Цвет: корочки золотистый, на разрезе светло-кремовый. Вкус: продукт нежный, сладкий и сочный.
2	Мука пшеничная В-С	19.5	19.5	
3	Яйцо диетическое куриное	6	6	
4	Сахар песок	9	9	
5	Соль поваренная, йодированная	0.3	0.3	
6	Масса полуфабриката		180	
7	Масло сливко-сливочное 82,5% жирности	6	6	
Вес готового блюда, кг		0.150		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Витамины (мг)				
Кал	Белки	Жиры	Углеводы	А	В1	В2
364	24.29	18.58	23.08			
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод
262.11	268.04	338.07	34.2	1.02	48.67	13.5

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12121

Сырники из творога

358

Код по ОКУД

№ рецептуры

358.02

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах... "Хлебпродукт" 2004.
Листина В.1.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Творог 9%	131,3	130	В протертый творог добавляется 2/3 муки, яйца, сахар, манную крупу, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растопив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, продавливают в форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают полтерек, панируют в муке, добавляют форму крутых пышечек толщиной 1,5 см, панируют их в муке, запекают в жарочном шкафу 15-20 минут при 200-220°C. Подают в горячем виде 60-65°C, по 2-3 шт. на порцию с соусом. Внешний вид: изделие правильной кругло-притупленной формы, поверхность и края ровные, без трещин, подпыты маслом. Консистенция: мягкая, умеренно-плотная, пышная. Цвет: корочки-золотистый, на разрезе светло-кремовый. Вкус: продукты входящих в блюдо. Запах: продукты входящих в блюдо.
2	Мука пшеничная В-С	16,9	16,9	
3	Яйцо диетическое куриное	5,2	5,2	
4	Сахар песок	7,8	7,8	
5	Соль поваренная, йодированная	0,2	0,2	
6	Масса полуфабриката	156	156	
7	Масло сливочное 82,5% жирности	5,2	5,2	
Вес готового блюда, кг		0,130		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Кап	315	Белки	21,05	Жиры	16,11	Углеводы	20
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор
228,95	232,29	292,56	29,62	0,88	42,18	9,3	44,46
Витамины (мг)							
А							
В1							
В2							
D							
C							

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13518

Биточки рыбные

388

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпрод/информ 2004. Лапшина В.Т.

Код по ОКУД

№ рецептуры

388.66

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	
1	Филе минтая			Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, яйцо и тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной колбетной массы формируют биточки, укладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают при температуре 250-280°C, до готовности в жарочном шкафу (20-25 мин.). При оплуске биточки гарнируют, поливают соусом. Хранить биточки допускается на тарелке, не более 2 часов. Температуру подачи биточков 60-65°C. Внешний вид: изделие правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. Консистенция: биточков - сочная, однородная, рыхлая. Цвет: корочки-золотистый и на разрезе - от светло-оранжевый. Вкус: жареной рыбной колбетной массы. Запах: приятный, рыбы.
2	Хлеб пшеничный	46,2	43	
3	Молоко пастеризованное 3,2%	10,8	10,8	
4	Масло растительное	15,6	15,6	
5	Яйцо диетическое куриное	1,72	1,72	
6	Соль поваренная, йодированная	4,28	4,28	
7	Масса полуфабриката	0,3	0,3	
Вес готового блюда, кг		0,060		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		74	Белки		8.13	Жиры		2.26	Углеводы		5.58		
Минеральные вещества (мг)													
Кальций	Кальций	203.62	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C
39.04			123.44	26.24	0.57	10.06	79.11	308.04	0.01509	0.06	0.08	0.1	0.16

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13518

Биточки рыбные

Код по ОКУД	
№ рецептуры	388.66

Наименование блюда

388

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004".

Дашкина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Филе минтая		50	Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченными в молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, яйцо и тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки, укладывают на смазанный растительным маслом противень и запекают при температуре 250-280С, до готовности в жарочном шкафу (20-25 мин.). При опуске биточки гарнируют, поливают соусом. Хранить биточки допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи биточное 60-65С. Внешний вид: изделие правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин. Консистенция: биточное - сочная, однородная, рыхлая. Цвет: корочки-золотистый и на разрезе - от светло-оранжевый. Вкус: жареной рыбной котлетной массы. Запах: приятный, рыбы.
2	Хлеб пшеничный	53.8	12.6	
3	Молоко пастеризованное 3,2%	12.6	18.2	
4	Масло растительное	18.2	2	
5	Райдо диетическое куриное	2	5	
6	Соль поваренная, йодированная	5	0.35	
7	Масса полуфабриката	0.35	80	
Вес готового блюда, кг		0.070		

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	88	Белки	9.47	Жиры	2.63	Углеводы	6.52
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор
45.5	236.93	143.66	30.54	0.66	11.7	92.04	358.22
		А	В1	В2	В3	В6	В12
		0.0176	0.06	0.09	0.12	0.2	

Составитель

"Технологии Питания"

Директор

1 порція

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13644

Комплекты из szövárdinyi

код по ОКУД

№ п/п

451.49

Наименование блока	Комплекты из говядины
Источники рецептуры	451
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпрод,информ 2004. Машкина В.Т.	

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто,г	Вес нетто,г	Технология приготовления и оформления блюда	
1	Говядина коптелетное мясо	57.5	51.43	Из готовой коптелетной массы с добавками, репчатого лука (штыкованный репчатый лук можно бланшировать) формируют коптелетты с заостренным концом, толщиной 2-2,5см, которые подпускают под крышкой 15-20 мин. шты закладывают в жарочный шкаф. Отпускают коптелетты с гарниром и соусом. Хранить коптелетты допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи коптел 60-65С. Внешний вид: изделие правильной формы, с заостренным концом, поверхность и края ровные, без трещин, обжуг гарнир, политы маслом. Консистенция: коптелет - мягкая, сочная, однородная, пышная. Цвет: поверхность и на разрезе - от светло-серого до серого. Вкус: продутное входящих в блюдо. Запах: продутное входящих в блюдо.	
2	Хлеб пшеничный	6.86	6.86		
3	Молоко пастеризованное 3,2%	6.86	6.86		
4	Сухари	3.43	3.43		
5	Лук репчатый				
		16 %	7.1		6
6	Яйцо диетическое куриное	4.29	4.29		
7	Масса полуфабриката		7.4		
8	Масло растительное	1.71	1.71		
9	Соль поваренная, йодированная	0.3	0.3		
Вес готового блюда, кг		0.060			

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	120	Берки	10	Жюры	6.52	Угнесды	5.89
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Кальий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор
18.34	151.32	97.4	16.12	0.89	2.56	17.92	38.98
Витамины (мг)							
		А		В1		В2	
		0.01203		0.04		0.1	
		D		C			
		0.09		0.69			

Составитель
"Технологии Питания"

“Технологии Питания”

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10364

Код по ОКУД	
№ рецептуры	431

Печень по-строгановски.

431

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Лайшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Печень говяжья	17 %	63,3	Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, нарезают внутреннюю кровеносные сосуды, нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г (для легкой группы можно пропереть печень), посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретый противень с маслом и запекают в жарочном шкафу 3-4 мин. Затем запекают сухим сметанным с добавлением небольшого количества воды - 10%, размешивают и доводят до готовности проваривая. Отпускают вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Тушеная печень светлого-коричневого цвета, порционные кусочки обжаривают по форме и размеру и должны сохранить свою форму (шты пропаривают перед жарением с соусом) Температура подачи 60-65 С. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.
2	Масло сливочно-сметанное	2,25	2,25	
3	№660, 13 Соус сметанный-3	21	21	
4	Соль поваренная, йодированная	0,2	0,2	
5	Масса печеный/соуса		40/20	
Вес готового блюда, кг		0 060(40/20)		

Соединения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)		
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2
11,1	144,28	161,33	9,85	3,4	21,17	12,02	121,48	4,19233	0,14	1,04
										0,67
										5,55

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10364

Код по ОКУД	
№ рецептуры	431

Наименование блюда

Печень по-строгановски.

Источник рецептуры

431

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продукта	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Печень говяжья			Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, нарезают внутреннюю кровеносные сосуды, нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретый противень с маслом и запекают в жарочном шкафу 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с добавлением небольшого количества воды - 10%, размешивают и доводят до готовности проваривая. Отливают excess с соусом, гарнир укладывают сбоку. Тушеная печень светло-коричневого цвета, порционные кусочки одинаковые по форме и размеру и должны сохранять свою форму. Температура подачи 60-65 С. Срок реализации не более 2-х часов с момента приготовления.
2	Масло сливочно-сливочное	84,3	70	
3	№600.06 Соус сметанный-3	3	3	
4	Масса печеночная	28	28	
5	Соль поваренная, йодированная	0.2	0.2	
Вес готового блюда, кг		0.080(50/30)		

Соединения о пищевой ценности блюда.

Ккал	122	Белки	12.15	Жиры	5.77	Углеводы	5.85	Витамины (мг)				
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
14.14	192.36	214.98	13.1	4.55	28.24	8.52	161.98	5.58978	0.2	1.39	0.89	7.4

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12310

Запеканка картофельная с говяжьим сердцем

Код по ОКУП

№ рецептуры

478.1

Наименование блюда
Источник рецептуры
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Листина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Сердце говяжье	16 %	57	Подготовленное (зачищенное от жира и сосудов, тщательно промытое) говяжье сердце отваривают. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют припущенный с маслом репчатый лук. В протертый вареный картофель добавляют сливочное масло и делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. при температуре 220-250С. При опуске запеканку в нарезанном по одному куску на порцию, подрумянивают, без прещия и подсохших мест, сохраняли форму, подливы соусом. Консистенция: однородная, нежная, сочная. Цвет: корочки золотисто-желтый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
2	Масло сливочно-сливочное	3	3	
3	Картофель			
	с 01.09 до 31.10	25 %	198	
	с 01.11 до 31.12	30 %	212.1	
	с 01.01 до 29.02	35 %	226.5	
	с 01.03 до 31.08	40 %	247.5	
4	Лук репчатый			
	16 %	13.7	11.5	
5	Масло сливочно-сливочное	2	2	
6	82.5%жирности			
	Соль поваренная, йодированная	0.65	0.65	
7	Сухари			
	3.8	3.8		
8	Масса мясного фарша			
	3.4	3.4		
9	Масса отварного протертого картофеля			
	1.44	1.44		
10	Масса припущенного лука			
	8.4	8.4		
11	Масса полуфабриката			
	186	186		
12	Масло растительное	2	2	
Вес готового блюда, кг		0.160		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		213	Белки		11.81	Жиры		7.54	Углеводы		24.57		
Минеральные вещества (мг)													
Кальций	Кальций	870.28	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C
23.91			199.01	44.21	3.64	14.1	38.3	76.61	0.03635	0.31	0.42	0.07	3.98

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

()

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12310

Запеканка картофельная с говяж. сердцем

Код по ОКУД

№ рецептуры

478.1

Наименование блюда
Источник рецептуры

478

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лапина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Сердце говяжье	55,3	46,43	Подготовленное (замороженное от жира и сосудов, тщательно промытое) говяжье сердце отваривают. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляя припусканный лук. В протертый вареный картофель добавляют сливочное масло и делают на две равные части. Одну часть кладут на смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом сливочным и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. при температуре 220-250С. При отпуске запеканку и нарезают по одному куску на порцию, поливают томатным соусом. Температура подачи 65С, хранение на плите не более 2-х часов. Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, сохранены форму, подливы соусом. Консистенция: однородная, нежная, сочная. Цвет: корочки золотисто-желтый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
2	Масло сливочно-сливочное 82,5%жирности	2,43	2,43	
3	Картофель			
	с 01.09 до 31.10	25 %	120,71	
	с 01.11 до 31.12	30 %	120,71	
	с 01.01 до 28.02	35 %	120,71	
	с 01.03 до 31.09	40 %	120,71	
4	Лук репчатый			
		16 %	11,1	
5	Масло сливочно-сливочное 82,5%жирности	1,62	1,62	
6	Соль поваренная, йодированная	0,5	0,5	
7	Сухари	3,16	3,16	
8	Масса мясного фарша		23,4	
9	Масса сливочного протертого картофеля		117	
10	Масса припущенного лука		7,2	
11	Масса полуфабриката		153	
12	Масло растительное	1,62	1,62	
Вес готового блюда, кг		0,130		

Сведения о пищевой ценности блюда:

[Кал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг.)	
Минеральные вещества (мг)									
Калорий	Калорий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1
19,35	707,72	161,97	35,38	2,54	11,48	30,03	62,3	0,02865	0,24
								0,34	0,06
									3,23

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13418

Гуляш из отварной говядины

Код по ОКУД

№ рецептуры

437.38

Наименование блюда

437

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Пятина В.1.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	говядина подлпаточная	61.8	55.3	Для всейной группы допускается проптерное мясо и приаотовление гуляша без томатного пюре. Отварное мясо нарезать кубиками, соединить с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, с томатным пюре, залить соусом, довести до кипения. Спустить с соусом, в котором тушилось мясо. заготовить соус, залить им мясо и довести до кипения. Спустить с соусом, в котором тушилось мясо. Внешний вид: небольшие порционные куски мяса обжарено нарезаны (или проптерты). Консистенция: мясо - сочная, мякоть. Цвет: мясо-светло-серый, соус-оранжевый. Вкус: соевый продуктам входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.
2	лук репчатый	16 %	8.3	
3	томатное пюре	5.6	5.6	
4	мука пшеничная В-С	2.1	2.1	
5	масло растительное	2.1	2.1	
6	морковь	20 %	8.7	
7	после 01.01	25 %	9.3	
8	масса мясная/соуса	0.15	0.15	
8	Соль поваренная, йодированная	0.070	0.070	

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Витамины (мг.)	А	В1	В2	Д	С
122	11.09	7.18	2.93						
Капций	Калорий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор		
10.94	57.62	116.93	19.19	1.78	0.17	6.87	6.02	0.1385	0.03

Составитель

"Технологии Питания"

1 порція

Код по ОКВЭД	
№ предприятия	423

Бефстроганное из отварного мяса

423

"Хлеббродинформ 2004".

Технология приготовления и оформления блюда

№	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Говядина лопаточная часть	72,6	65	Для заливной заготовки использовать охлажденное филе говядины. Отварное мясо нарезать брусочками длиной 3-4 см, массой 5-8 г, залить сметанным соусом, добавив бульон (примерно 80% от массы мяса), соль и перец по вкусу. Тушить 5-10 минут. Отправить в форму, в которой тушилось мясо. Хранение на плите не более 2-х часов. Температуру подачи 60-65°. Внешний вид: отварное мясо нарезать брусочками, уложить на тарелку вместе с соусом, гарнир разложить обок. Консистенция: мясо-сочная, мягкая, соус-однородный. Цвет: мясо-светло-серый, гарнир-темно-коричневый. Свойственный продуктам, входящим в блюдо.
2	Мука пшеничная В-С	3,2	3,2	
3	Сметана 15%	10	10	
4	Дук речной			
5	Масло сливочное крестьянское	2,9	2,4	
6	Масло сливочное 72,5% жирн.	2,4	2,4	
7	Соль поваренная, йодированная	0,4	0,4	
Вес готового блюда, кг		0,080 (40/40)		

Минеральные вещества (мг)

ККал	91	Белки	11,92	Жиры	4,21	Углеводы	2,85					
Минеральные вещества (мг)								Витамины (мг)				
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
13,37	95	99,71	12,84	1	0,46	21,5	43,09	0	0,04	0,09	0,04	0

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13717

Код по ОКУД	
№ рецептуры	423

Бефстроганное из отварного мяса

Наименование блюда

423

Источник рецептуры Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лапина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Говядина лопаточная часть	10,5 %	88,3	Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4см массой 5-8г, заливают сметанным соусом, добавляя бульон (примерно двестую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом в котломом тушилось мясо. Хранение на плите не более 2-х часов. Температуру подачи 60-65С. Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку. Консистенция: мясо-сочная, мягкая, соус-однородная. Цвет: мясо-светло-серый, собственный овощам и соусу. Вкус: собственный продуктами, входящим в блюдо. Запах: собственный продуктам, входящим в блюдо.
2	Мука пшеничная В-С		4	
3	Сметана 15%		12,5	
4	Лук репчатый			
5	Масло сливочное крестьянское	16 %	3,6	
6	Масса мяса/соуса		3	
7	Соль поваренная, йодированная		0,5	
Вес готового блюда, кг		0,100 (50/50)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Минеральные вещества (мг)		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Ккал	111		14,51		5,2		3,56		
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
16,58	115,75	121,45	15,65	1,21	0,58	26,71	52,45	0	0,04
								0,1	0,05
									0

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12305

АЗУ

Код по ОКУД	
№ рецептуры	438.02

Наименование блюда: АЗУ
Источник рецептуры: 438
Сборник технических нормативов: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004".
Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Свинина мясная		64	Картофель запекать. Соленья огузки припускать с добавлением масла. Сварить мясо нарезать брусочками по 10-15 г мясо. На части бульона, готовый соус, добавляя в него припущенные соевые огузки, припущенный лук, томатное пюре, соль, заправляю им мясо, добавляю запеченный картофель и тушат до готовности. Отпускают азु вместе с соусом и гарниром. Хранить азु допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи азу 60-65С. Внешний вид: небольшие порционные куски подливы соуса, картофель сохранил форму нарезки. Консистенция: мясо - сочная, мягкая. Овощей-мякель. Цвет: мясо-светло-серый, свойственный овощам и соусу. Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.
2	Масло растительное	2	2	
3	Лук репчатый	21.7	18.25	
4	Картофель	161.3	121	
	с 01.09 до 31.10	25 %	121	
	с 01.11 до 31.12	30 %	121	
	с 01.01 до 29.02	35 %	121	
	с 01.03 до 31.08	40 %	121	
5	Соусы соленья		12	
	10 %	13.3	12	
6	Мука пшеничная В-С	2	2	
7	Бода пшеничная	55	55	
8	Томатное пюре	8.75	8.75	
9	Соль поваренная, йодированная	0.6	0.6	
10	Масса мяса/гарнира		45/145	
Вес готового блюда, кг		0 200(45/155)		

Сведения о пищевой ценности блюда:											
		Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
		343		11.83		22.45		20.76			
Минеральные вещества (мг)											
		Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо	
		30.2		971.78		100.89		134.94		2.45	

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12305

Код по ОКУД	
№ рецептуры	438.02

Наименование блюда

Азу

Источник рецептуры

438

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лавшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Сейчина мясная	14,8 %	57,6	Картофель запеченот. Отварное мясо нарезают брусочками по 10-15 г. мясо (возможно использование проптерного мяса). Для пельменной заготовки возможно проптерное мясо, томатное пюре возможно не использовать при приготовлении соуса). На части бульона, вареном соусе, добавлен в него припущенный лук, зеленый горошек, соль, запекают им мясо, добавленот запеченный картофель и тушат до готовности. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром. Хранить азу допускается на мармите, не более 2 часов. Температуру подачи азу 60-65С. Внешний вид: небольшие порционные куски полноты соусом, картофель сохранит форму нарезки. Консистенция: мяса - сочная, мякоть или проптерное. Овощей-мякоть. Цвет: мясо-светло-серый, соевый-белый, овощи-зеленый и соус. Вкус: соевый-мякоть, продукты входящие в блюдо. Запах: соевый-мякоть, продукты входящие в блюдо.
2	Мясо растительное	1,8	1,8	
3	Лук репчатый	16 %	20,2	
4	Картофель			
	с 01.09 до 31.10	25 %	145,3	
	с 01.11 до 31.12	30 %	155,7	
	с 01.01 до 28.02	35 %	167,7	
	с 01.03 до 31.08	40 %	181,7	
5	Зеленый горошек консервы			
	ГОСТ 34112-2017	35 %	16,9	
6	Мясо пшеночная В-С		1,8	
7	Вода питьевая		49,5	
8	Томатное пюре		8	
9	Соль поваренная, йодированная		0,5	
10	Масса мясосоуса		40/140	
Вес готового блюда, кг		0.180(40/140)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		312	Белки	10.91	Жиры	20.25	Углеводы				19.21
Витамины (мг)											
Минеральные вещества (мг)											
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	C
26.97	872.56	95.2	122.35	2.23	0.69	30.5	74.75	0.02848	0.34	0.09	8

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13700

Говядина, тушеная с капустой

Код по ОКУД	
№ рецептуры	440

Наименование блюда
Источник рецептов
Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапина В.Т.

440

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Говядина потрошенная часть	89,4	80	Нарезанное крупными кусками мясо (до 2кг) варят до готовности. Затем нарезают кусочками по 20-30 г посыпают солью, соединяют с приготовленным рапчатым луком, нарезанным мелкими кубиками с томатным пюре. Мясо заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и тушат до готовности лука. Затем добавляют капусту тушеную, и тушат 10 минут. Хранить допускается на мерилите, не более 2 часов. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: мясо равномерно запарено, не подгорело, рис рассыпчатый. Консистенция: мясо - мяквя, капуста и овощей- мягкая. Цвет: мясо-светло-серый, овощей-от светло до темно оранжевого. Вкус: свойственный продуктам входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам входящим в блюдо.
2	Лук репчатый	29,8	25	
3	Масло сливочно-сливочное 82,5% жирности	5	5	
4	Капуста белокочанная	167,5	150	
5	Морковь	31,2	25	
	после 01.01	25 %	25	
6	Томатное пюре	15	15	
7	Масло растительное	5	5	
8	Мука пшеничная В-С	2	2	
9	Масса отварного мяса/вареная	50/150		
10	Соль поваренная, йодированная	0,3	0,3	
Вес готового блюда, кг		0,200		

Соединяя с пищевой ценностью блюда:

Ккал		236	Белки		18,68	Жиры		11,62	Углеводы		12,92
Минеральные вещества (мг)											
Кальций		Калий	Сосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А		
92,08		940,19	237,11	60,45	2,93	1,16	25,04	86,9	0,53878		
									В1	В2	Д
									0,12	0,22	0,07
											С
											22,54

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13699

Код по ОКУД

№ рецептуры

401

Наименование блюда

Пудинг рыбный

Источник рецептов

401

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд, и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лашин В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г										
1	Филе минтая			Филе минтая без кожи и костей пропускают до готовности и измельчают дважды на мясорубке, вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют глицерные желтки (яйца, обработанные) тщательно выбивают, добавляют в жарочном шкафу глицерные белки, расквашенные на сыворотке, сметану, сливки 3 см и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-250 С, до образования на поверхности мажорной корочки. Подают при температуре 60-65 С. Выпекают в: пудинг сохраняет форму, обжаривают. Консистенция пудинга - однородная, плотная, сочная. Цвет белый или светло-серый. Вкус и запах соответствующие набору продуктов.									
2	Масса припущенной рыбы	72	67										
3	Хлеб пшеничный	10.3	10.3										
4	Молоко пастеризованное 3.2%	17.37	17.37										
5	Яйцо диетическое куриное	6.6	6.6										
6	Соль поваренная, йодированная	0.35	0.35										
7	Масса полуфабриката		87										
8	Масло сливочно-сливочное 82.5% жирности	4	4										
Вес готового блюда, кг		0.080											

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)					
Минеральные вещества (мг)													
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C	
39.12	181.62	137.77	26.63	0.59	15.52	117.71	477.59	0.03497	0.05	0.08	0.22	0.2	

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13699

Пудинг рыбный

код по ОКУД	
№ рецептуры	401

Наименование блюда Пудинг рыбный
Источник рецептуры 401
Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.
Липщина В. Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Филе минтая	7 %	62,7	Филе минтая без кожи и костей пропускают до готовности и измельчают дважды на мясорубке, вместе с хлебом, замоченным в молоке, добавляют рыбные желтки (яйца обработанные) тщательно выбивают, вводят забитые рыбные белки, раскладывают на смазанный маслом противень, слоем 3 см и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-250 С, до образования на поверхности мягкой корочки. Готовят при температуре 60-65 С. Внешний вид: пудинг сохраняет форму, оболочка запылена. Консистенция пудинга однородная, плотная, сочная. Цвет белый или светло-серый. Вкус и запах соответственные набору продуктов.
2	Масса полуфабриката		46,7	
3	Хлеб пшеничный	8,99	8,99	
4	Молоко пастеризованное 3,2%	15,2	15,2	
5	Яйцо куриное	5,8	5,8	
6	Соль поваренная, йодированная	0,3	0,3	
7	Масса полуфабриката		76	
8	Масло сливочно-сливочное 82,5%жирности	3,5	3,5	
Вес готового блюда, кг		0,070		

Сведения о пищевой ценности блюда:		Витамины (мг)									
		Ккал	96	Белки	10,15	Жиры	4,22	Углеводы	5,2		
Минеральные вещества (мг)		Кальций	158,17	Фосфор	120,02	Магний	23,19	Железо	0,52	Селен	13,52
		34,13								Иод	102,27
										Фтор	415,63
										А	0,03061
										В1	0,04
										В2	0,07
										Д	0,19
										С	0,17

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13698

Код по ОКУД

№ рецептуры

462.27

Наименование блюда

Тфеттели (2е) из говядины с рисом (Ежики)

Источник рецептуры

462

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лашкина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Говядина копченое мясо			Мясо промывают, зачищают от сухожилий, пропускают 2 раза через мясорубку, смешивают с припущенным репчатым луком, с отварным рисом, солят, добавляют яйцо, хорошо вымешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панную в муке, укладывают на пропелен, смазанный маслом и запекают при температуре 250-280С, 8 - 10 минут до полуготовности. Тфеттели запекают в духовке с соусом томатным и мушкет 10-15 мин. Спускают тфеттели с соусом и заправляют. Хранить тфеттели допускается на мармите, не более 2 часов. Температура подачи тфеттелей 60-65С. Внешний вид: тфеттели в виде шариков без трещин, пропитанных соусом. Консистенция: тфеттелей в меру плотная, сочная. Цвет: тфеттелей-коричневый, соус-оранжевый. Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленный. Запах: тушеного мяса, соуса и гарнира.
2	Карта рисовая	12	12	
3	Лук репчатый	16 %	17.9	
4	Вода	7	7	
5	Яйцо белоческое куриное	5	5	
6	Соль поваренная, йодированная	0.6	0.6	
7	Масса отварного риса		33	
8	Масса припущенного лука		12	
9	Масса полуфабриката		92	
10	Масло растительное	2.67	2.67	
Вес готового блюда, кг		0.080		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки	Жиры	Углеводы	Витамины (мг)						
Минеральные вещества (мг)					Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен						
12.61	124.46	89.76	16.92	0.78	3.39	28.5	38.6	0.01285	0.03	0.07	0.11

Составитель

"Технология Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 19

Код по ОКУД	
№ рецептуры	340

Омлет натуральный с маслом

Наименование блюда

340

Источники рецептуры Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Пашкина В.Т.

№ шп	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Яйцо диетическое куриное	60	60	Яйцо обрабатывают согласно требованию СанПин. К яйцам добавляют молоко, соль. Смесь тщательно размешивают, выпивают на смазанный маслом сливочным соусом 2,5-3 см и ставят в жарочный шкаф (160-200 С) на 8-10 минут. Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре +12 °С. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью (1-3г на порцию). Реализация быстрая, хранения не подлежит. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, без подгорелых мест. Консистенция: однородная, сочная. Цвет: золотисто-желтоватый. Вкус: свежих запеченных яиц, сливочного масла.
2	Масло сливочно-сливочное	2	2	
3	Молоко пастеризованное 3,2%	37.5	37.5	
4	Соль поваренная, йодированная	0.4	0.4	
5	Масса полуфабриката		97	
6	Масло сливочно-сливочное	3	3	
Вес готового блюда, кг		0.093(90/3)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы																			
142				8.38		11.24		2.22																	
Минеральные вещества (мг)																									
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Йод		Фтор		А		В1		В2		Д		С	
80.07		139.39		150.2		12.56		1.56		20.27		31.37		40.5		0.1969		0.04		0.32		1.41		0.24	

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13735

Наименование блюда

Каша геркулесовая(жидкая) с маслом

Код по ОКУД

№ рецептуры

311.66

Источник рецептуры

311

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродмнформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	114,12	114,12	
2	Сахар песок	3,25	3,25	
3	Соль поваренная, йодированная	0,15	0,15	
4	Масло сливочно-сливочное	2	2	
5	82,5%жирности Крупа овсяная "геркулес"	16,25	16,25	
Вес готового блюда, кг		0,132(130/2)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Калорий	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С
144,82	218,36	154,93	36,81	0,69	2,48	17,24	30,13	0,03817	0,09	0,15	0,09	1,48

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13437

Запеканка из творога

Код по ОКХ/Д

№ рецептуры

366.32

Наименование блюда

366

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Творог 9%	94	93	Громтертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоями 3-4см на смазанные маслом столовыми и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 25-35 мин. при температуре 220-250С. Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Хранение не более 2 часов, на плите. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соус, молоком. Консистенция: однородная, нежная. Цвет: корочки-золотистые-желтый, на разрезе - белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.
2	Крупа манная	6.7	6.7	
3	Сахар песок	6.7	6.7	
4	Яйцо куриное	3	3	
5	Масло сливочное	4	4	
6	82.5% жирности	4	4	
7	Сухари	4	4	
8	Сметана 15%	4	4	
8	Соль поваренная, йодированная	0.27	0.27	
Вес готового блюда, кг		0.100		

Соединяя о пищевой ценности блюда:

Ккал	233	Белки	14.97	Жиры	12.23	Углеводы	14.45
------	-----	-------	-------	------	-------	----------	-------

Минеральные вещества (мг)				Витамины (мг)								
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	A	B1	B2	D	C
166.1	175.46	210.95	22.5	0.68	30.02	12.08	33.31	0.07595	0.05	0.24	0.4	0.24

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13437

Запеканка из творога

Наименование блюда
Источники рецептуры

366

Код по ОКХД
№ рецептуры

366.32

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Учебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

Технология приготовления и оформления блюда			
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г
1	Творог 9%	75,2	74,4
2	Крупа манная	5,36	5,36
3	Сахар песок	5,36	5,36
4	Яйцо диетическое куриное	2,4	2,4
5	Масло сливко-сливочное 82,5%жирности	3,2	3,2
6	Сухари	3,2	3,2
7	Сметана 15%	3,2	3,2
8	Соль поваренная, йодированная	0,2	0,2
Вес готового блюда, кг		0,080	
Пропертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см на смазанную маслом ступочным и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 25-35 мин. при температуре 220-250С. Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин. Не выкладывая, разрезают на порционные куски. Хранение не более 2 часов, на плите. Температура подачи 60-65С. Внешний вид: порционные кусочки поджаренные, без трещин и подгорелых мест, пошпы огуц, молокоом. Консистенция: однородная, нежная. Цвет: корочки-золотисто-желтый, на разрезе - белый. Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо. Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.			

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)																			
186						11,58																					
Минеральные вещества (мг)																											
Кальций		Калий		Фосфор		Магний		Железо		Селен		Иод		Фтор		А		В1		В2		D		C			
132.83		140.37		168.76		17.98		0.56		24.02		9.02				26.65		0.06076		0.04		0.19		0.32		0.19	

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13737

Каша Дружба (жидкая) с маслом

Код по ОКУД	
№ рецептуры	311.68

Наименование блюда
Источник рецептуры

311

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродмнформ 2004.

Лашкина В. Т.

Технология приготовления и оформления блюда														
№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	В кипящий котелл вода с молоком добавляюи соль, сахар, всыпаюи поочередно-подопревленные крупы, с учетом времени их варки, непрерывно помешивая, варюи на медленном огне до готовности. Кашу опускаюи в горячем виде с прокипяченными сливочным маслом. Температуру подачи 60-65С. Время хранения на мармите не более 2-х часов. Внешний вид: зерна круп набухшие, разваренные. Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мякие без комков. Цвет: свойственный цветлу круп. Вкус: с выраженным вкусом круп, не допускается посторонний вкус. Запах: свойственный овинным вкусм круп.										
1	Молоко пастеризованное 3,2%	72.22	72.22											
2	Сахар песок	3.25	3.25											
3	Соль поваренная, йодированная	0.19	0.19											
4	Масло сливко-сливочное 82,5%жирности	2	2											
5	Крупа рисовая	9.75	9.75											
6	Крупа пшено шифрованное	9.75	9.75											
7	Вода питьевая	20.8	20.8											
Вес готового блюда, кг		0.132(130/2)												
Сведения о пищевой ценности блюда:														
Минеральные вещества (мг)		Ккал	135	Белки	3.86	Жиры	4.38	Углеводы	19.93					
Кальций	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	А	В1	В2	Д	С		
91.13	134.76	101.83	23.1	0.45	3.11	14.68	22.04	0.02924	0.06	0.09	0.07	0.94		

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13127

Каша Дружба (жидкая) с маслом

Код по ОКУД

№ рецептуры

311.692

Наименование блюда

311

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Пацифине В.Т.

№ Наименование продуктов

Вес брутто, г

Вес нетто, г

Технология приготовления и оформления блюда

1 Молоко пастеризованное 3,2%

100

100

2 Сахар песок

4.5

4.5

3 Соль поваренная, йодированная

0.27

0.27

4 Масло сливочно-сливочное

2

2

5 Крупа рисовая

13.5

13.5

6 Крупа пшено шлифованное

13.5

13.5

7 Вода питьевая

28.8

28.8

Вес готового блюда, кг

0.162(180/2)

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал	182	Белки	5.35	Жиры	5.43	Углеводы	27.62					
Минеральные вещества (мг)												
Кальций	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C
126.11	186.49	140.86	31.99	0.6	4.04	9.8	30.53	0.03646	0.08	0.14	0.08	1.3

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

1 порция

Директор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13646

Суп молочный (Вармишель в молоке)

Код по ОКУД	
№ рецептуры	160.04

Наименование блюда

160

Источник рецептуры

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004.

Пашкина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	119,89	119,89	В кипящее молоко закладывают вармишель и периодически помешивая, варят, за 5 мин. до готовности, кладут соль(0,6г на 100г.), сахар, сливочное масло. Вармишель хранят на мармите не более 30-40 минут. Температура подачи супа 60-65С. Внешний вид: в жидкой части супа распределены макаронные изделия, сохраняющие форму, на поверхности-сливочное масло. Консистенция: макаронных изделий-макая. Цвет: супа-молочно-белый, сливочного масла-желтый. Вкус: молока и сливочного масла, умеренно сладкий. Запах продуктов, входящих в суп.
2	Макароны из муки В-С из твердой пшеницы	15,89	15,89	
3	Масло сливко-сливочное 82,5% жирности	2,89	2,89	
4	Сахар песок	1,45	1,45	
5	Соль поваренная, йодированная	0,144	0,144	
Вес готового блюда, кг		0,130		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)	
Калорий	Калий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Иод	Фтор	А	В1
147,65	194,98	122,23	19,36	0,32	2,69	16,79	27,63	0,04072	0,07
									В2
									0,17
									Д
									0,1
									С
									0,78

Составитель

"Технологии Питания"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

1 порция

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13730

Код по ОКП	
№ рецептуры	311.61

Наименование блюда **Каша манная (жидкая) с маслом**

Источник рецептуры

311

Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. "Хлебпродинформ 2004. Лапшина В.Т.

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г	Вес нетто, г	Технология приготовления и оформления блюда
1	Молоко пастеризованное 3,2%	110,5	110,5	В кипящий колпел с молоком добавляю соль, сахар, медленно всыпаю манную крупу, непрерывно помешивая, варят на медленном огне до готовности. кашу отпускают в горячем виде с прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи 60-65С. Консистенция: однородная, вязкая, без комков. Цвет: белый. Вкус: с выраженным вкусом крупы, не допускается посторонний вкус. Запах: свойственный данному виду крупы.
2	Сахар песок	3,25	3,25	
3	Соль поваренная, йодированная	0,15	0,15	
4	Масло сливочно-сливочное	2	2	
5	Крупа манная	15,6	15,6	
6	Вода	10,83	10,83	
Вес готового блюда, кг		0,132(130/2)		

Сведения о пищевой ценности блюда:

Ккал		Белки		Жиры		Углеводы		Витамины (мг)				
Каорий	Калорий	Фосфор	Магний	Железо	Селен	Йод	Фтор	A	B1	B2	D	C
135,24	180,14	112,07	18,14	0,28	2,41	15,94	25,22	0,03737	0,04	0,14	0,09	1,44

Составитель

"Технологии Питания"