

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 118

Наименование изделия: АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 118

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	149,3	100	14,93	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,90	С, мг	24,00	Са, мг	30,60
Жиры, г	0,20			Mg, мг	11,70
Углеводы, г	7,90			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	41,70				

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Целые плоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус и запах соответствуют виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №117

Наименование изделия: БАТОН

Номер рецептуры: 117

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30	С, мг	0,00	Са, мг	5,70
Жиры, г	0,90			Mg, мг	3,90
Углеводы, г	15,40			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	78,60				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 250

Наименование изделия: **БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **250**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	74,9	63,2	7,49	6,32
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22,9	19,2	2,29	1,92
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,2	3,2	0,32	0,32
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	18,4	18,4	1,84	1,84
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,81	С, мг	0,80	Са, мг	26,55
Жиры, г	10,01			Mg, мг	14,81
Углеводы, г	2,27			Fe, мг	1,46
Энергетическая ценность, ккал	150,37				

Технология приготовления:

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом, разогретым до температуры 150-180 °С, посыпая солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки и сметаны приготавливают соус. В соус кладут слегка пассерованный или припущенный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо, нарезанное тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложено горкой на тарелку. Гарнир уложен сбоку.

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

Цвет: мяса - светло-коричневый, соуса - сероватый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Наименование изделия: **БОРЩ**

Номер рецептуры: **81**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ ДЕТСКИЙ		160		16
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	35,9	25,1	3,59	2,51
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,5	1,3	0,15	0,13
МОРКОВЬ	1,6	1,3	0,16	0,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0,13	0,13
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	42,67	32	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	40	32	4	3,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	3	2,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ)	2,7	2	0,27	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	С, мг	7,20	Ca, мг	46,90
Жиры, г	4,40			Mg, мг	23,10
Углеводы, г	8,50			Fe, мг	1,30
Энергетическая ценность, ккал	88,80				

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную или нарезанную квадратиками (в том случае, когда свеклу нарезают ломтиками) капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Свеклу для борща подготавливают двумя способами.

Первый способ: свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатного пюре, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы). Свекла при тушении быстрее доходит до готовности, если томатное пюре добавляют в нее за 10 мин до окончания тушения.

Второй способ: неочищенную свеклу варят целиком, после варки ее очищают от кожицы. Отварную свеклу нарезают соломкой или ломтиками, кладут в борщ одновременно с пассерованными овощами и томатным пюре. Приготовление борща со свеклой, подготовленной по второму способу, проще; кроме того, окраска борща получается ярче и вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) не указана в рецептуре, но ее следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Бульон из птицы детский

Для приготовления бульона используют птицу тушкой или мясо филе. Мясо перед варкой промывают.

Тушку курицы нарезают на две или четыре части. Филе нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.

Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы.

За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой)

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ДЖЕМ	20	20	2	2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,60	С, мг	8,00	Са, мг	8,20
Жиры, г	0,60			Mg, мг	5,40
Углеводы, г	24,90			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	109,20				

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом, а потом джемом.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более 15 минут при 6 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт джемом;
- цвет, консистенция хлеба, масла, джема — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом хлеба, масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30	С, мг	0,00	Са, мг	6,30
Жиры, г	5,00			Mg, мг	3,90
Углеводы, г	15,40			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	116,00				

Технология приготовления:

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более 15 минут при 6 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
- цвет, консистенция хлеба, масла — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом хлеба, масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР	16,5	15	1,65	1,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,00	С, мг	0,10	Са, мг	135,80
Жиры, г	5,00			Mg, мг	7,90
Углеводы, г	10,30			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	107,00				

Технология приготовления:

На ломтик хлеба сверху укладывают ломтик сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более 15 минут при 6 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- цвет, консистенция хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 559

Наименование изделия: **ВАТРУШКИ С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **559**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	33,4	33,4	3,34	3,34
САХАР ПЕСОК	1,9	1,9	0,19	0,19
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,7	3,7	0,37	0,37
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,2	10 шт.	0,42
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
ИЛИ ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ДЖЕМ	40	40	4	4
ИЛИ ВАРЕНЬЕ	40	40	4	4
ИЛИ ПОВИДЛО	40	40	4	4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,2	10 шт.	0,42
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,28	С, мг	0,14	Ca, мг	11,51
Жиры, г	3,59			Mg, мг	4,21
Углеводы, г	28,78			Fe, мг	0,56
Энергетическая ценность, ккал	146,13				

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок, закатывают в жгут и делят на куски равной массы. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубления, которые заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом края теста, укладывают на смазанные маслом листы и выпекают при температуре 230-240 С 6-8 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: 65 С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая, цвет корочки от золотистого до светло-коричневого. Вкус сладкий, с ароматом, свойственным входящим в состав продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №607

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры: 607

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВАФЛИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,80	С, мг	0,00	Са, мг	4,80
Жиры, г	1,00			Mg, мг	3,00
Углеводы, г	23,20			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	106,20				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ВИНОГРАД**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВИНОГРАД	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,63	С, мг	5,99	Са, мг	29,93
Жиры, г	0,95			Mg, мг	17,01
Углеводы, г	15,33			Fe, мг	0,63
Энергетическая ценность, ккал	72,35				

Технология приготовления:

Виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают на десертной тарелке или вазочке.

Правила оформления, подачи блюд:

Целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод

Запах: соответствует виду плодов или ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298

Наименование изделия: **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Номер рецептуры: **298**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	73,8	59,1	7,38	5,91
ГОВЯДИНА Б/К	22,6	19,2	2,26	1,92
СВИНИНА МЯСНАЯ	20,9	17,7	2,09	1,77
КРУПА РИСОВАЯ	4,9	4,9	0,49	0,49
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,95	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,1	8 шт.	0,31
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,85	С, мг	10,91	Ca, мг	32,59
Жиры, г	8,39			Mg, мг	19,04
Углеводы, г	6,90			Fe, мг	1,47
Энергетическая ценность, ккал	133,98				

Технология приготовления:

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут. Отпускают с соусом сметанным, сметанным с томатом или сметанным с томатом и луком. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом
 Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная
 Цвет: светло-коричневый или оранжевый
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
 Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115

Наименование изделия: ГРЕНКИ
Номер рецептуры: 115
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	37,5	37,5	3,75	3,75
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70	С, мг	0,00	Са, мг	6,40
Жиры, г	1,10			Mg, мг	4,40
Углеводы, г	18,70			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	95,40				

Технология приготовления:

Хлеб очищают от корок (корки хлеба используют для приготовления панировочных сухарей), нарезают кубиками (10х10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кубики хлеба, сохранившие форму
Консистенция: хрустящая
Цвет: золотистый
Вкус: подсушенного хлеба
Запах: подсушенного хлеба

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258

Наименование изделия: **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: **258**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	64	54	6,4	5,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	193,85	126	19,39	12,6
с 01.03 по 31.07	210	126	21	12,6
с 01.08 по 31.08	157,5	126	15,75	12,6
с 01.09 по 31.10	168	126	16,8	12,6
с 01.11 по 31.12	180	126	18	12,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	27,2	22,8	2,72	2,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,26	С, мг	11,49	Са, мг	22,86
Жиры, г	11,89			Mg, мг	39,50
Углеводы, г	30,04			Fe, мг	2,64
Энергетическая ценность, ккал	260,20				

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают жаркое в тарелке.

Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
- цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;
- вкус, запах — характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- консистенция — мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

Номер рецептуры: **223**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	110,4	110,4	11,04	11,04
КРУПА МАННАЯ	7,2	7,2	0,72	0,72
САХАР ПЕСОК	9,6	9,6	0,96	0,96
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,8	12 шт.	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0,11	0,11
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,48	0,48
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 120/0/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,40	С, мг	0,30	Са, мг	159,50
Жиры, г	7,20			Mg, мг	23,80
Углеводы, г	36,80			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	233,60				

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или в форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Подают с молоком сгущенным. Срок реализации: не более одного-двух часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.
 Консистенция: однородная, нежная, мягкая.
 Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.
 Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.
 Запах: слабовыраженный - творога.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия: ИКРА МОРКОВНАЯ
Номер рецептуры: 56
Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	60	45	6	4,5
с 01.09 по 31.12	56,25	45	5,63	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	10,8	1,29	1,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,6	6,6	0,66	0,66
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,2	10,2	1,02	1,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	С, мг	2,50	Ca, мг	25,40
Жиры, г	3,20			Mg, мг	19,90
Углеводы, г	5,20			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	54,90				

Технология приготовления:

Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, прогревают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция — густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия: **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ**

Номер рецептуры: **56**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	60	45	6	4,5
с 01.09 по 31.12	56,25	45	5,63	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,8	1,26	1,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,6	6,6	0,66	0,66
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,2	10,2	1,02	1,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	С, мг	3,40	Ca, мг	19,70
Жиры, г	3,20			Mg, мг	13,40
Углеводы, г	6,10			Fe, мг	0,80
Энергетическая ценность, ккал	57,90				

Технология приготовления:

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, сахар, прогревают и охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Икру аккуратно укладывают в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — икра аккуратно уложена на тарелку или в салатник;
- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного;
- консистенция — густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

Номер рецептуры: **128**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	167,69	109	16,77	10,9
с 01.03 по 31.07	181,67	109	18,17	10,9
с 01.08 по 31.08	136,25	109	13,63	10,9
с 01.09 по 31.10	145,33	109	14,53	10,9
с 01.11 по 31.12	155,71	109	15,57	10,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,5	18,5	1,85	1,85
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	86,7	86,7	8,67	8,67
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,60	С, мг	8,80	Ca, мг	34,20
Жиры, г	4,40			Mg, мг	25,60
Углеводы, г	18,20			Fe, мг	1,00
Энергетическая ценность, ккал	123,00				

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью (уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом и посыпают зеленью. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом
 Консистенция: густая, пышная, однородная.
 Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.
 Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла
 Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ
Номер рецептуры: 189
Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	27,1	27,1	2,71	2,71
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	170,4	170,4	17,04	17,04
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,00	С, мг	0,90	Са, мг	189,20
Жиры, г	8,90			Mg, мг	50,80
Углеводы, г	25,50			Fe, мг	1,20
Энергетическая ценность, ккал	215,00				

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	41,6	41,6	4,16	4,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100,6	100,6	10,06	10,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	С, мг	0,00	Ca, мг	21,00
Жиры, г	4,00			Mg, мг	16,00
Углеводы, г	27,00			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	159,00				

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: перловую — 1,5-2 ч.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет перловой каши — светло-серый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435

Наименование изделия: **КЕФИР**

Номер рецептуры: **435**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	207,1	200	20,71	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,80	С, мг	1,40	Са, мг	240,00
Жиры, г	5,00			Mg, мг	28,00
Углеводы, г	8,00			Fe, мг	0,20
Энергетическая ценность, ккал	106,00				

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 272

Наименование изделия: **КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ**
Номер рецептуры: **272**
Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	35,07	29,6	3,51	2,96
СВИНИНА МЯСНАЯ	34,82	29,6	3,48	2,96
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,4	12,4	1,24	1,24
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	19,2	19,2	1,92	1,92
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	0,8	0,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,4	4,4	0,44	0,44
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,50	С, мг	0,00	Са, мг	11,70
Жиры, г	10,70			Mg, мг	22,80
Углеводы, г	11,80			Fe, мг	1,80
Энергетическая ценность, ккал	173,50				

Технология приготовления:

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты). Котлеты можно готовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно уменьшается норма молока или воды.
Изделия укладывают на разогретую до 160-170° С смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и обжаривают на плите 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренное изделие поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным или рядом подливают соус.
Температура внутри изделия не ниже 85° С.
Температура подачи: не ниже 65
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясное изделие: котлета — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом или соус подлит сбоку. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет поверхности изделий — коричневый, в разрезе — от светлосерого до серого;
- вкус, запах — приятный, умеренно соленый, характерный для жареного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- консистенция — однородная, сочная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**
Номер рецептуры: **434**
Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	180	180	18	18
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,00	С, мг	0,90	Са, мг	183,60
Жиры, г	5,60			Mg, мг	20,20
Углеводы, г	8,20			Fe, мг	0,20
Энергетическая ценность, ккал	104,80				

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 434

Наименование изделия: **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Номер рецептуры: **434**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	21	21
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,90	С, мг	1,10	Са, мг	214,20
Жиры, г	6,50			Mg, мг	23,50
Углеводы, г	9,60			Fe, мг	0,20
Энергетическая ценность, ккал	122,20				

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;
- вкус — характерный для кипяченого молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	С, мг	2,50	Са, мг	11,50
Жиры, г	0,10			Mg, мг	7,00
Углеводы, г	0,90			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	6,50				

Технология приготовления:

Огурцы промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие

Цвет: огурцов - оливковый

Вкус: соленых огурцов, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70

Наименование изделия: **ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ**

Номер рецептуры: **70**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	С, мг	3,00	Са, мг	13,80
Жиры, г	0,10			Mg, мг	8,40
Углеводы, г	1,00			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	7,80				

Технология приготовления:

Огурцы промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Температура подачи: 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы сохранили форму.

Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие

Цвет: огурцов - оливковый

Вкус: соленых огурцов, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 404

Наименование изделия: ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ ПО-КУНЦЕВСКИ
Номер рецептуры: 404
Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	77,4	72	7,74	7,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,73	8,8	1,17	0,88
с 01.09 по 31.12	11	8,8	1,1	0,88
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	13,6	13,6	1,36	1,36
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,34 шт.	13,6	34 шт.	1,36
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8,7	8,7	0,87	0,87
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,51	С, мг	4,79	Ca, мг	14,63
Жиры, г	10,20			Mg, мг	13,97
Углеводы, г	18,50			Fe, мг	3,46
Энергетическая ценность, ккал	195,80				

Технология приготовления:

Печень промывают, очищают, пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованной морковью и вновь пропускают через мясорубку, затем добавляют муку, подготовленные яйца Обжаривают с обеих сторон, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Температура подачи: не более 75 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция однородная, на разрезе серого цвета, мягкая. Оладьи сохранили форму.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214

Наименование изделия: **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **214**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	3,64 шт.	146,4	364 шт.	14,64
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	54,6	54,6	5,46	5,46
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,90	С, мг	0,27	Са, мг	111,61
Жиры, г	12,63			Mg, мг	18,60
Углеводы, г	10,10			Fe, мг	2,65
Энергетическая ценность, ккал	189,60				

Технология приготовления:

К обработанным яйцам добавляют молоком соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин. Готовый омлет нарезают на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;
- цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;
- вкус — свежих яиц, умеренно соленый;
- запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;
- консистенция — нежная, пышная, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 261

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬ, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **261**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Делли принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	53,5	49,7	5,35	4,97
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,1	2,1	0,21	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОУС ТОМАТНЫЙ		35		3,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,7	16,7	1,67	1,67
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,14	С, мг	7,22	Са, мг	4,41
Жиры, г	6,78			Mg, мг	9,87
Углеводы, г	4,84			Fe, мг	2,96
Энергетическая ценность, ккал	116,95				

Технология приготовления:

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Соус томатный

Подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованную томатную пасту и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не ниже 75 С.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: печени - мягкая, сочная, соуса - однородная.

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

Вкус: жареной печени.

Запах: жареной печени.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 609

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**
Номер рецептуры: **609**
Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	С, мг	0,00	Са, мг	4,00
Жиры, г	1,50			Mg, мг	0,00
Углеводы, г	10,90			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	60,70				

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма изделия правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне (при его наличии). Вкус и запах приятные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 562

Наименование изделия: **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **562**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (ОПАРНОЕ)		43		4,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	25,5	25,5	2,55	2,55
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	3	7 шт.	6,522
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
ИЛИ ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,3	7,3	0,73	0,73
ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ		25		2,5
КАРТОФЕЛЬ	33,8	20,1	3,38	2,01
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,8	3,2	0,38	0,32
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,3	8 шт.	0,33
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,83	С, мг	1,04	Ca, мг	10,77
Жиры, г	5,30			Mg, мг	6,62
Углеводы, г	20,55			Fe, мг	0,69
Энергетическая ценность, ккал	144,15				

Технология приготовления:

Сформованные шарики из теста раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки". Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 минут.

Тесто дрожжевое сдобное (опарное)

Сдобное тесто готовят опарным способом.

В дежу вливают подогретую до 35-40 С воду (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крашкой и ставят в помещение с температурой не выше 30 С. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (100% воды) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают до однородной консистенции. Температура теста 28-30 С. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделия с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозируют и формуют изделия.

Из опарного теста готовят пироги закрытые, пирожки с различными фаршами, ватрушки.

Разделка: готовое тесто перекладывают на стол, подпыленный мукой. Отрезают кусок, равный по ширине, раскатывают в жгут и нарезают на куски одинаковой массы, формуют шарики. После короткой (8-10 минут) расстойки производят окончательное формование изделий.

Фарш картофельный с луком

Очищенный картофель варят, отвар сливают, картофель обсушивают, в горячем виде протирают. Репчатый лук мелко нарезают, бланшируют и слегка пассеруют на растительном масле. В протертый картофель добавляют пассерованный лук, соль, хорошо перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Пирожки продолговатые, с блестящей поверхностью, от золотистой до коричневой окраски, форма не расплывчатая. Не допускается наличие трещин, вытекание фарша. Мякиш хорошо пропечен, с равномерной пористостью. Вкус теста сладковатый, в меру соленый, с ароматом и привкусом фарша. Консистенция фарша соответствует требованиям.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 244

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **244**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	128	108	12,8	10,8
КРУПА РИСОВАЯ	45,8	45,3	4,58	4,53
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,7	7,7	0,77	0,77
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,9	6,7	0,79	0,67
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	14,27	10,7	1,43	1,07
с 01.09 по 31.12	13,38	10,7	1,34	1,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	106,7	106,7	10,67	10,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,12	С, мг	0,53	Са, мг	35,70
Жиры, г	14,05			Mg, мг	45,42
Углеводы, г	33,83			Fe, мг	3,20
Энергетическая ценность, ккал	310,30				

Технология приготовления:

Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь и лук, предварительно отваренные, заливают бульоном или овощным отваром и дают закипеть, добавляют промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (10-15 г) уложено на тарелку с рисом рассыпчатым.

Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая, рассыпчатая

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - светло-оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113

Наименование изделия: **ПОМИДОРЫ С/С**

Номер рецептуры: **113**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ С/С	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,70	С, мг	2,40	Са, мг	7,60
Жиры, г	0,00			Mg, мг	10,80
Углеводы, г	1,40			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	8,10				

Технология приготовления:

Томаты промывают, нарезают крупными ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Овощи сохранили форму. Помидоры мягкие. Вкус в меру кислосолёный; цвет и запах приятные, свойственные помидорам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290

Наименование изделия: **ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ**

Номер рецептуры: **290**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	85,71	60	8,57	6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,9	9,9	0,99	0,99
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3,1	3,1	0,31	0,31
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,9	29,9	2,99	2,99
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,85	С, мг	0,33	Са, мг	15,35
Жиры, г	5,96			Mg, мг	8,94
Углеводы, г	14,76			Fe, мг	0,67
Энергетическая ценность, ккал	140,05				

Технология приготовления:

Подготовленную птицу нарезают на куски, обжаривают до образования корочки, заливают соусом и тушат 10-15 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: сочная, нежная.

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

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный мясу птицы или кролика, соуса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330

Наименование изделия: **ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **330**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	125,08	81,3	12,51	8,13
с 01.03 по 31.07	135,5	81,3	13,55	8,13
с 01.08 по 31.08	101,63	81,3	10,16	8,13
с 01.09 по 31.10	108,4	81,3	10,84	8,13
с 01.11 по 31.12	116,14	81,3	11,61	8,13
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	61,73	46,3	6,17	4,63
с 01.09 по 31.12	57,88	46,3	5,79	4,63
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38,5	30,8	3,85	3,08
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	38,9	25,3	3,89	2,53
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	11,3	11,3	1,13	1,13
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,90	С, мг	14,00	Ca, мг	60,80
Жиры, г	5,00			Mg, мг	43,30
Углеводы, г	19,50			Fe, мг	1,70
Энергетическая ценность, ккал	138,80				

Технология приготовления:

Подготовленные морковь и капусту нарезают соломкой, добавляют воду (20-30% к массе овощей) и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанный брусочками картофель и тушат до готовности. За 10 минут до конца тушения всыпают зеленый горошек. Тушеные овощи протирают в горячем виде, солят и при непрерывном помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Срок реализации: не менее 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков

Консистенция: однородная, пышная

Цвет: кремово-оранжевый с зелеными вкраплениями

Вкус: входящих в состав овощей, умеренно соленый

Запах: свежеприготовленных овощей и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 325

Наименование изделия: **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **325**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	54	54	5,4	5,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,67	С, мг	0,00	Са, мг	2,97
Жиры, г	4,89			Mg, мг	18,83
Углеводы, г	32,49			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	188,62				

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса рассыпчатая, заправлена маслом;
- цвет — светло-кремовый или серовато-белый;
- вкус, запах — характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна риса мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **35**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,1	8,5	1,01	0,85
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	66,62	43,3	6,66	4,33
с 01.03 по 31.07	72,17	43,3	7,22	4,33
с 01.08 по 31.08	54,13	43,3	5,41	4,33
с 01.09 по 31.10	57,73	43,3	5,77	4,33
с 01.11 по 31.12	61,86	43,3	6,19	4,33
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	4,40	Са, мг	7,90
Жиры, г	2,70			Mg, мг	10,30
Углеводы, г	7,60			Fe, мг	0,50
Энергетическая ценность, ккал	58,30				

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или репчатым луком. Салат заправляют растительным маслом.

Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления. Температура подачи: 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: очищенный вареный картофель нарезан мелкими ломтиками, смешан с шинкованным зеленым или репчатым луком.

Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: картофеля вареного - мягкая, сырых овощей - упругая, хрустящая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с луком и растительным маслом.

Запах: свойственный вареному картофелю, луку, с ароматом растительного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 589

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **589**

Наименование сборника рецептов: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ (ОПАРНОЕ)		69		6,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	37,6	37,6	3,76	3,76
САХАР ПЕСОК	3,2	3,2	0,32	0,32
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,8	12 шт.	10,435
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
ИЛИ ДРОЖЖИ СУХИЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4	10 шт.	0,4
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,33	С, мг	0,00	Ca, мг	10,80
Жиры, г	5,32			Mg, мг	1,68
Углеводы, г	33,44			Fe, мг	0,72
Энергетическая ценность, ккал	198,96				

Технология приготовления:

Изделия изготавливают в виде плюшек. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три-четыре части для двойной плюшки, оставляя не разрезанными скрепленные концы, разворачивают в стороны по линии разреза. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные маслом, ставят в теплое место для расстойки на 40-50 минут. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают поверхность яйцом. Выпекают изделия в течении 10-12 минут при температуре 200-220 С.

Тесто дрожжевое сдобное (опарное)

Сдобное тесто готовят опарным способом.

В дежу вливают подогретую до 35-40 С воду (60-70% от общего количества), добавляют разведенные в воде дрожжи, всыпают просеянную муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крашкой и ставят в помещение с температурой не выше 30 С. Густая опара бродит 3,5 часа и увеличивается в объеме в 1,5-2 раза, жидкая (100% воды) - 1,5 часа и увеличивается в объеме в 2 раза. Готовность опары определяют по появлению "морщин" на поверхности. В готовую опару добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло и замешивают до однородной консистенции. Температура теста 28-30 С. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза, чтобы удалить продукты брожения, угнетающие жизнедеятельность дрожжей, и для более равномерного распределения углекислого газа. Это позволяет получить изделия с хорошей пористостью. После второй обминки тесто дозируют и формуют изделия.

Из опарного теста готовят пироги закрытые, пирожки с различными фаршами, ватрушки.

Разделка: готовое тесто перекладывают на стол, подпыленный мукой. Отрезают кусок, равный по ширине, раскатывают в жгут и нарезают на куски одинаковой массы, формуют шарики. После короткой (8-10 минут) расстойки производят окончательное формование изделий.

Правила оформления, подачи блюд:

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Поверхность глянцевая. Окраска ярко-коричневая. В местах разрезов, складок более светлая. Мякиш хорошо пропечен, равномерно пористый. Вкус приятный, в меру соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ**

Номер рецептуры: **389**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	С, мг	1,60	Са, мг	12,60
Жиры, г	0,20			Mg, мг	7,20
Углеводы, г	19,60			Fe, мг	2,50
Энергетическая ценность, ккал	83,40				

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Запах: соответствует соку

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331

Наименование изделия: **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331**

Номер рецептуры: **331**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,75	0,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,3	2,3	0,23	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	2,25	2,25
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,30	С, мг	0,30	Ca, мг	7,50
Жиры, г	1,10			Mg, мг	2,00
Углеводы, г	0,70			Fe, мг	0,10
Энергетическая ценность, ккал	16,90				

Технология приготовления:

Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная

Цвет: светло-красный

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно соленый

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Наименование изделия: **СУП ГОРОХОВЫЙ**

Номер рецептуры: **102**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		109,4		10,94
ГОВЯДИНА Б/К	34,3	29	3,43	2,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132	132	13,2	13,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,1	0,8	0,11	0,08
МОРКОВЬ	1,1	0,8	0,11	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	32,7	26,2	3,27	2,62
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	33,54	21,8	3,35	2,18
с 01.03 по 31.07	36,33	21,8	3,63	2,18
с 01.08 по 31.08	27,25	21,8	2,73	2,18
с 01.09 по 31.10	29,07	21,8	2,91	2,18
с 01.11 по 31.12	31,14	21,8	3,11	2,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	5,47	4,1	0,55	0,41
с 01.09 по 31.12	5,13	4,1	0,51	0,41
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,3	7	0,83	0,7
ГОРОХ	4,7	4,6	0,47	0,46
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,04	С, мг	5,52	Са, мг	27,00
Жиры, г	2,52			Mg, мг	16,32
Углеводы, г	7,56			Fe, мг	1,08
Энергетическая ценность, ккал	59,40				

Технология приготовления:

Капусту белокочанную нарезают шашками, картофель — кубиками; морковь, петрушку, лук — мелкими кубиками. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду закладывают подготовленный горох, доводят до кипения. После добавляют капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых овощей, с ароматом и привкусом пассерованных корней, специй, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; горох не переварен, сохранил форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 90

Наименование изделия: СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ

Номер рецептуры: 90

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	136,7	136,7	13,67	13,67
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	73,3	73,3	7,33	7,33
КРУПА РИСОВАЯ	12,1	12	1,21	1,2
САХАР ПЕСОК	1,3	1,3	0,13	0,13
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,70	С, мг	0,70	Ca, мг	147,80
Жиры, г	7,30			Mg, мг	21,60
Углеводы, г	16,30			Fe, мг	0,20
Энергетическая ценность, ккал	150,20				

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают и варят в подсоленной воде до полного разваривания. Затем рис протирают вместе с отваром, добавляют в него горячее кипяченое молоко, соль, сахар, масло сливочное и доводят до кипения.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная пюреобразная масса

Консистенция: густых сливок, однородная

Цвет: белого цвета

Вкус: вареного риса и молока

Запах: продуктов, входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 120

Наименование изделия: **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **120**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	126,7	126,7	12,67	12,67
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	57,3	57,3	5,73	5,73
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	23,1	23,1	2,31	2,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,6	2,6	0,26	0,26
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,22	С, мг	0,59	Ca, мг	117,68
Жиры, г	5,10			Mg, мг	12,95
Углеводы, г	20,88			Fe, мг	0,12
Энергетическая ценность, ккал	165,98				

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны -15-20 мин, лапшу 10-12 мин, вермишель5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Температура подачи: не ниже 65 °С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 107

Наименование изделия: **СУП С КРУПНОЙ ГРЕЧНЕВОЙ**

Номер рецептуры: **107**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		180		18
ГОВЯДИНА Б/К	19,55	16,5	1,955	1,65
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	202,6	202,6	20,26	20,26
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,4	0,17	0,14
МОРКОВЬ	1,8	1,4	0,18	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ (ЯДРИЦА)	18	18	1,8	1,8
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	11,2	8,4	1,12	0,84
с 01.09 по 31.12	10,5	8,4	1,05	0,84
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	1	0,84
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,36	С, мг	0,36	Са, мг	21,12
Жиры, г	4,32			Mg, мг	9,48
Углеводы, г	5,76			Fe, мг	0,60
Энергетическая ценность, ккал	75,36				

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, за 5-15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей, крупы — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — вареной крупы с ароматом и привкусом пассерованных корнеев, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая; крупа хорошо разварившаяся; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 105

Наименование изделия: СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ
Номер рецептуры: 105
Наименование сборника рецептов: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН ИЗ ПТИЦЫ ДЕТСКИЙ		172,8		17,28
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	42,8	30	4,28	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191,2	191,2	19,12	19,12
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,7	1,4	0,17	0,14
МОРКОВЬ	1,7	1,4	0,17	0,14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	24,3	24,3	2,43	2,43
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,6	10,2	1,36	1,02
с 01.09 по 31.12	12,75	10,2	1,28	1,02
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,1	10,2	1,21	1,02
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,39	С, мг	0,67	Са, мг	11,98
Жиры, г	3,70			Mg, мг	5,99
Углеводы, г	10,38			Fe, мг	0,40
Энергетическая ценность, ккал	84,33				

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатную пасту и варят суп до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

Бульон из птицы детский
Для приготовления бульона используют птицу тушкой или мясо филе. Мясо перед варкой промывают.
Тушку курицы нарезают на две или четыре части. Филе нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену.
Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон вместе с мясом птицы.
За 10-15 минут до окончания варки добавляют поваренную соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР	16	15	1,6	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50	С, мг	0,10	Са, мг	132,00
Жиры, г	4,40			Mg, мг	5,30
Углеводы, г	0,00			Fe, мг	0,20
Энергетическая ценность, ккал	54,60				

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтики сыра толщиной 3-4 мм, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	12,9	12,9	1,29	1,29
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,8	7 шт.	0,28
САХАР ПЕСОК	2,2	2,2	0,22	0,22
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 120/0/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,50	С, мг	0,28	Ca, мг	127,97
Жиры, г	10,97			Mg, мг	18,63
Углеводы, г	21,30			Fe, мг	0,64
Энергетическая ценность, ккал	217,90				

Технология приготовления:

Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, укладывают на лист толщиной 1,5 см, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с соусом, с маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом, или маслом, или вареньем;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №114

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,5	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,10	С, мг	0,00	Са, мг	3,20
Жиры, г	0,10			Mg, мг	4,50
Углеводы, г	7,30			Fe, мг	0,30
Энергетическая ценность, ккал	34,40				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №114

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: 114

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00	С, мг	0,00	Са, мг	8,30
Жиры, г	0,20			Mg, мг	11,90
Углеводы, г	19,50			Fe, мг	0,70
Энергетическая ценность, ккал	91,90				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №115

Наименование изделия: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Номер рецептуры: 115

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,30	С, мг	0,00	Са, мг	9,00
Жиры, г	0,40			Mg, мг	9,50
Углеводы, г	21,20			Fe, мг	2,00
Энергетическая ценность, ккал	102,00				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ
Номер рецептуры: 282
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва Дели принт, 2012 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	33,6	28,4	3,36	2,84
СВИНИНА МЯСНАЯ	27,5	23,4	2,75	2,34
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,3	12,3	1,23	1,23
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,7	16,7	1,67	1,67
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,97	С, мг	0,14	Ca, мг	26,57
Жиры, г	9,84			Mg, мг	18,89
Углеводы, г	11,12			Fe, мг	1,81
Энергетическая ценность, ккал	156,90				

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия плоскоооальной формы толщиной 1 см. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200° С до готовности (12-15) минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — изделия плоскоооальной формы;
Цвет: корочки-коричневый, на разрезе — светло-серый;
Консистенция: сочная, пышная, однородная;
Вкус — свойственный продуктам, входящим в блюдо;
Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование изделия: **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **84**

Наименование сборника рецептов: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
БУЛЬОН МЯСНОЙ ДЕТСКИЙ		144		14,4
ГОВЯДИНА Б/К	26,66	22,5	2,666	2,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	16,2	16,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,3	1,2	0,13	0,12
МОРКОВЬ	1,4	1,2	0,14	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0,12	0,12
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	45,4	36	4,54	3,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	33,23	21,6	3,32	2,16
с 01.03 по 31.07	36	21,6	3,6	2,16
с 01.08 по 31.08	27	21,6	2,7	2,16
с 01.09 по 31.10	28,8	21,6	2,88	2,16
с 01.11 по 31.12	30,86	21,6	3,09	2,16
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,2	11,4	1,52	1,14
с 01.09 по 31.12	14,25	11,4	1,43	1,14
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,6	11,4	1,36	1,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,36	С, мг	8,52	Са, мг	42,00
Жиры, г	4,92			Mg, мг	20,16
Углеводы, г	7,32			Fe, мг	1,32
Энергетическая ценность, ккал	87,00				

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи можно готовить с томатной пастой (1,2 г на 250 г супа). При подаче в суп закладывают прокипяченную сметану.

Бульон мясной детский

Подготовленное мясо промывают и нарезают на 4-6 кусочков, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки бульона удаляют пену. Обработанные овощи нарезают мелкими кусочками и кладут в бульон за 30 минут до окончания варки. За 10-15 минут до окончания варки добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов и соусов.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук, картофель — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — пассерованных овощей, капусты, картофеля, умеренно соленый;
- консистенция капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.