

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Огурец свежий	Технологическая карта № 52
Помидор свежий	Технологическая карта № 67
Огурец соленый	Технологическая карта № 68
Салат из квашеной капусты	Технологическая карта № 35
Зеленый горошек консервированный	Технологическая карта № 4
Сельдь с луком репчатый	Технологическая карта № 29
Икра кабачковая	Технологическая карта № 13
Бутерброд с маслом	Технологическая карта № 34
Яйцо отварное	Технологическая карта № 53
Колбаса порционная п\к	Технологическая карта № 11
Сыр порциями	Технологическая карта № 2
Масло сливочное	Технологическая карта № 60
Каша рисовая вязкая на молоке	Технологическая карта № 1
Суп молочный с макаронными изделиями	Технологическая карта № 47
Каша пшенная (вязкая) на молоке	Технологическая карта № 57
Омлет натуральный	Технологическая карта № 28
Запеканка из творога с молоком сгущенным	Технологическая карта № 33
Щи из свежей капусты с картофелем	Технологическая карта № 7
Суп картофельный с бобовыми	Технологическая карта № 14
Рассольник «Ленинградский»	Технологическая карта № 36
Борщ с капустой и картофелем	Технологическая карта № 23
Суп с макаронными изделиями	Технологическая карта № 30
Суп картофельный с перловкой рыб. консервами на п/ф	Технологическая карта № 69
Плов из птицы	Технологическая карта № 56
Птица запеченная	Технологическая карта № 27
Курица, тушенная в сметанном соусе	Технологическая карта № 9
Рыба отварная	Технологическая карта № 42
Рыба, тушенная в сметанном соусе	Технологическая карта № 59
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	Технологическая карта № 15
Рыба, запеченная под молочным соусом	Технологическая карта № 32
Тефтели рыбные	Технологическая карта № 48
Соус сметанный	Технологическая карта № 38
Соус сметанный с томатом	Технологическая карта № 21
Голубцы ленивые	Технологическая карта № 19
Бефстроганов	Технологическая карта № 24
Жаркое по-домашнему	Технологическая карта № 31
Плов с мясом	Технологическая карта № 12
Картофельная запеканка с мясом	Технологическая карта № 46
Сосиски отварные	Технологическая карта № 54
Мясо отварное запеченное в молочном соусе	Технологическая карта № 51
Тефтели 2 вариант	Технологическая карта № 43
Котлеты, биточки, шницели из говядины	Технологическая карта № 17
Колбасные изделия отварные	Технологическая карта № 8
Макаронные изделия отварные	Технологическая карта № 25
Каша гречневая рассыпчатая	Технологическая карта № 55
Каша перловая рассыпчатая	Технологическая карта № 16
Рис отварной	Технологическая карта № 10
Картофель отварной	Технологическая карта № 37
Картофель запеченный	Технологическая карта № 71
Картофельное пюре	Технологическая карта № 20
Капуста тушенная	Технологическая карта № 26
Сложный гарнир	Технологическая карта № 6
Рагу овощное	Технологическая карта № 41
Компот из сухофруктов	Технологическая карта № 5
Чай с сахаром	Технологическая карта № 22
Чай с сахаром и лимоном	Технологическая карта № 18
Чай с молоком	Технологическая карта № 44
Какао с молоком	Технологическая карта № 3

Кофейный напиток с молоком	Технологическая карта № 58
Напиток вишневый	Технологическая карта № 39
Напиток из жимолости	Технологическая карта № 49
Молоко	Технологическая карта № 61
Кисломолочные продукты	Технологическая карта № 63
Напиток витаминизированный «Витошка»	Технологическая карта №72
Кисель витаминизированный «Витошка»	Технологическая карта №73
Фрукты	Технологическая карта № 62,64,65,66
Булочка с повидлом	Технологическая карта № 40
Булочка домашняя	Технологическая карта № 45
Ватрушка с творожным фаршем	Технологическая карта № 50
Кекс творожный	Технологическая карта № 70
Кукуруза консервированная	Технологическая карта № 74
Салат из свеклы отварной	Технологическая карта № 75

Технологическая карта № 1

Наименование: Каша рисовая вязкая молочная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №102774

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Крупа рисовая	44.00	44.00	44.00	54.00	54.00	54.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	166.00	166.00	166.00	203.00	203.00	203.00
Сахар-песок	4.00	4.00	4.00	5.00	5.00	5.00
соль йодированная	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Изделие: каша	-	200.00	-	-	245.00	-
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Выход:	-	-	205.00	-	-	250.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 205 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.32	4.90	34.17	205.77
Са	Mg	Fe	С
100.95	15.62	0.24	1.02
в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.83	5.98	41.67	262.84
Са	Mg	Fe	С
123.11	47.10	0.54	1.24

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом сливочным.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°C она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Отпускают вязкие каши в горячем виде с растопленным сливочным маслом или сахаром.

Органолептические показатели

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

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Консистенция: однородная вязкая, зерна - мягкие

Вкус и запах: умеренно сладкий и соленые, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 2

Наименование: Сыр порциями

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №283

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сыр Российский	35.87	33.00	33.00	43.48	40.00	40.00
Выход:	-	-	33.00	-	-	40

Пищевая и энергетическая ценность

в 33 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.69	3.97	0.00	82.67
Са	Mg	Fe	С
294.53	3.30	0.33	0.21
в 40 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
5.68	4.81	0.00	100.20
Са	Mg	Fe	С
357.00	4.00	0.40	0.26

Технология приготовления

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г

Требования к оформлению, подаче и реализации

Сыр нарезают за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде не больше 1 часа.

Органолептические показатели

Внешний вид: Ломтики прямоугольной или треугольной формы

Цвет: Соответствует виду сыра

Консистенция: Мягкая не крошащаяся

Вкус и запах: Соответствует виду сыра

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 3

Наименование: Какао с молоком

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №225591

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Какао порошок	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Вода питьевая	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00
Сахар-песок	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.35	3.52	20.13	141.36
Са	Mg	Fe	С
189.40	105.25	1.15	1.94

Технология приготовления

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

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

Цвет: светло-шоколадный

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий с привкусом какао и молока. Аромат свойственный какао.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 4

Наименование: Зеленый горошек консервированный (покупная продукция)

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001713

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Горошек зеленый консервированный	38.46	25.00	25.00	76.92	50.00	50.00
Выход:	-	-	25.00	-	-	50.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 25 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.63	0.04	2.80	15.00
Са	Mg	Fe	С
5.50	1.20	0.14	1.00
в 50 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.26	0.07	5.60	30.00
Са	Mg	Fe	С
11.00	2.40	0.28	2.00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре, помешивая, при температуре 80-90°C в течение 5 мин, отвар сливают, охлаждают до температуры 65°C.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки в сложных гарнирах.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма зеленого горошка не должна изменяться.

Цвет: Не должен изменяться.

Консистенция: Мягкая.

Вкус и запах: Вкус слабосоленый, с нежным ароматом припущенного зеленого горошка.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 5

Наименование: Компот из смеси сухофруктов

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001744

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Смесь сухофруктов	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Сахар-песок	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Кислота лимонная	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20
Вода	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.59	0.00	28.22	116.00
Са	Mg	Fe	С
0.00	0.00	0.00	0.00

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм - 5-10 мин. Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Компоты отпускают охлажденными не выше 14°C по 150-200 г на порцию.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Цвет: Коричневый.

Консистенция: Компота - жидкая, плодов - мягкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах сухофруктов.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 6

Наименование: Сложный гарнир (Капуста тушеная, картофельное пюре)

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №102018937

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п/ф	88.00	88.00	88.00	88.00	88.00	88.00
Молоко 2.5 %-ной жирности *	15.80	15.80	15.80	15.80	15.80	15.80
Масло сливочное	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
соль йодированная	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
Изделие: Картофельное пюре	-	100.00	-	-	100.00	-
Капуста белокочанная п/ф	114.00	114.00	114.00	114.00	114.00	114.00
Масло сливочное	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
морковь п/ф	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
лук репчатый п/ф	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Мука пшеничная в.с.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Сахар-песок	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Лавровый лист	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Изделие: Капуста тушеная	-	100.00	-	-	100.00	-
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.51	4.91	8.06	206.44
Са	Mg	Fe	С
109.19	23.99	1.22	20.38

Примечания:

* масса кипяченого молока

** раствор лимонной кислоты 3%-ный

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработанную капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, масло сливочное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения.

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, 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 до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Капуста тушеная

Внешний вид: форма сохранена

Цвет: золотистый, светло-коричневый

Консистенция: однородная

Вкус и запах: умеренно соленый жареной капусты. Свойственный блюдам из капусты.

Картофельное пюре

Внешний вид: протертая картофельная масса аккуратно уложенная

Консистенция: густая, пышная однородная

Вкус и запах: картофельное пюре умеренно соленое, нежное с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла. Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 7

Наименование: Щи из свежей капусты с картофелем

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №19

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Капуста белокочанная п/ф	60.00	60.00	60.00	84.00	84.00	84.00
картофель п\ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
морковь п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
Петрушка (зелень)	5.41	4.00	4.00	7.57	5.60	5.60
лук репчатый п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
Соль поваренная	1.00	1.00	1.00	1.40	1.40	1.40
Вода питьевая	200.00	200.00	200.00	240.00	240.00	240.00
Томатное пюре	2.50	2.50	2.50	3.00	3.00	3.00
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.23	4.82	0.83	126.38
Са	Mg	Fe	С
69.67	4.60	0.53	14.08
в 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.68	5.78	0.99	148.06
Са	Mg	Fe	С
83.60	9.12	1.11	20.50

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывая в кипящую воду и варить в закрытой крышковой посуде, свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи.

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста нарезанная шашками, морковь лук картофель - дольками

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный

Консистенция: капуста упругая овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Вкус и запах: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый. Пассерованных овощей, капусты

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 8

Наименование: Колбасные изделия отварные

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №14360

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Колбаса вареная	81.63	80.00	80.00	102.04	100.00	100.00
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.30	10.01	0.00	143.92
Са	Mg	Fe	С
15.26	4.02	0.43	0.00
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
5.37	12.51	0.00	179.90
Са	Mg	Fe	С
19.08	5.02	0.91	0.00

Технология приготовления

Колбасные изделия (предварительно искусственную оболочку снимают) кладут в подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 5 мин, закладывают в кипяток небольшими партиями. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса колбасные изделия не следует хранить в горячей воде.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Колбасные изделия уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир

Цвет: светло-розовый

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Вкус и запах: мясной умеренно соленый. Запах свежеприготовленных колбасных изделий

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 9

Наименование: Курица, тушенная в сметанном соусе

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №100203

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сметана 20%-ной жирности	16.25	16.25	16.25	16.25	16.25	16.25
Мука пшеничная в.с.	4.06	4.06	4.06	4.06	4.06	4.06
Полуфабрикат: соус сметанный	-	54.17	-	-	54.17	-
Курица 1-й категории	118.44	81.25	81.25	118.44	81.25	81.25
Масло подсолнечное	2.17	2.17	2.17	2.17	2.17	2.17
Соль поваренная	1.08	1.08	1.08	1.08	1.08	1.08
Выход:	-	-	120.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
7.52	8.32	3.77	114.90
Ca	Mg	Fe	C
26.78	1.38	0.83	0.68

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают сметанным соусом и тушат до готовности в пароконвектомате при температуре 200-220°C и влажности 40 % 10-12 мин. Для соуса сметанного натурального муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором птица тушилась. Гарниры - рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельной пюре, картофель жареный (из сырого).

Органолептические показатели

Внешний вид: птица равномерно обжарена, залита соусом, сбоку уложен гарнир.

Цвет: курицы – золотистый, соуса сметанного – кремовый.

Консистенция: сочная, нежная.

Вкус и запах: умеренно соленый. Свойственный мясу птицы и соуса.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 10

Наименование: Рис отварной

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №100173243

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Крупа рисовая	45.00	45.00	45.00	54.00	54.00	54.00
Масло сливочное	5.63	6.75	6.75	6.75	6.75	6.75
соль йодированная	1.25	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50
Вода питьевая	275.00	275.00	275.00	330.00	330.00	330.00
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.43	6.21	31.15	141.63
Са	Mg	Fe	С
1.29	3.31	0.26	0.00

в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.70	7.69	37.38	145.95
Са	Mg	Fe	С
1.55	5.17	0.43	0.00

Технология приготовления

Рисовую крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную жидкость (6л воды, 40г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают на сито, дают воде стечь. Рис перекладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют маслом сливочным (растопленным и доведенным до кипения), перемешивают и прогревают в пароконвектомате при температуре 160°C 5-7 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие, мягки, не деформированные, не слипшиеся.

Цвет: Свойственный данному виду крупы.

Консистенция: Крупинки плотные, рассыпчатая.

Вкус и запах: Свойственный данному виду крупы.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 11

Наименование: Колбаса порционная п/к

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №611

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Колбаса полукопченая	20.62	20.00	20.00	41.24	40.00	40.00
Выход:	-	-	20.00	-	-	40.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 20 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.25	8.42	0.00	79.37
Са	Mg	Fe	С
6.70	1.40	0.24	0.00
в 40 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.50	16.83	0.00	158.74
Са	Mg	Fe	С
13.40	3.00	0.68	0.00

Технология приготовления

С колбасы удаляют шпагат, оболочку, очищают, нарезают наискось по 2-3 кусочка на порцию.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Колбасу нарезают за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде не больше 1 часа.

Органолептические показатели

Внешний вид: Кружочки одинакового размера

Цвет: Соответствует виду колбасы

Консистенция: Мягкая, не крошащаяся

Вкус и запах: Соответствует виду колбасы

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 12

Наименование: Плов с мясом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1017176

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Говядина (вырезка)	146.74	108.00	108.00	146.74	108.00	108.00
соль йодированная	0.67	0.67	0.67	0.67	0.67	0.67
Масса тушеного мяса	-	80.00	-	-	80.00	-
Масло подсолнечное	6.67	6.67	6.67	6.67	6.67	6.67
лук репчатый п/ф	6.67	6.67	6.67	6.67	6.67	6.67
морковь п/ф	10.67	10.67	10.67	10.67	10.67	10.67
Крупа рисовая	45.33	45.33	45.33	45.33	45.33	45.33
соль йодированная	1.33	1.33	1.33	1.33	1.33	1.33
Масса гарнира	-	120.00	-	-	120.00	-
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
11.50	4.25	37.18	240.56
Са	Mg	Fe	C
16.80	9.45	1.70	0.08

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Рисовую крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Нарезанные кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные морковь и лук, предварительно отваренные. Мясо и овощи заливают бульоном, доводят до кипения, всыпают 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.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Цвет: Мяса- серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого.

Консистенция: Мяса - мягкая, нежная, риса- мягкая.

Вкус и запах: Вкус тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах мяса с ароматом риса и овощей.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 13

Наименование: Икра кабачковая

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №296

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Икра кабачковая	84.21	80.00	80.00	105.26	100.00	100.00
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.30	4.95	7.06	62.08
Са	Mg	Fe	С
28.64	3.00	0.19	2.06

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.62	6.19	8.83	77.60
Са	Mg	Fe	С
35.80	4.00	0.36	2.58

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. Верхний слой икры кабачковой снимают, затем порционируют.

Органолептические показатели

Внешний вид: Уложена горкой

Цвет: Светло-коричневый

Консистенция: Мягкая, сочная, однородная

Вкус и запах: Жареных кабачков, пассерованного репчатого лука и томата

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 14

Наименование: Суп картофельный с бобовыми

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №21

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п\ф	50.00	50.00	50.00	70.00	70.00	70.00
Горох сухой	20.20	20.00	20.00	28.28	28.00	28.00
лук репчатый п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
морковь п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
Масло сливочное	5.41	4.00	4.00	7.57	5.60	5.60
Петрушка (корень)	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
Соль поваренная	1.50	1.50	1.50	2.10	2.10	2.10
Вода питьевая	175.00	175.00	175.00	210.00	210.00	210.00
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.34	2.53	12,21	136.00
Са	Mg	Fe	С
46.95	4.58	0.30	2.66
в 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
7.61	3.03	14.65	157.20
Са	Mg	Fe	С
56.34	23.50	1.08	4.39

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Бобовые перебирают, промывают в проточной воде, затем замачивают в горячей воде на 1,5-2 ч.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленные фасоль, горох, чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру - не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками. Горох в виде целых, неразваренных горошин

Цвет: светло - желтый

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, горох - лущеный - пюреобразный

Вкус и запах: умеренно соленый, свойственный гороху

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 15

Наименование: Рыба, запеченная с картофелем по-русски

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №160

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Горбуша	152.99	102.50	102.50	183.58	123.00	123.00
Полуфабрикат: Готовая рыба	-	72.50	-	-	87.00	-
картофель п\ф*	126.17	126.17	122.50	151.41	151.41	147.00
Соль поваренная	1.25	1.25	1.25	1.50	1.50	1.50
Масло сливочное	6.25	6.25	6.25	7.50	7.50	7.50
Сухари	3.13	3.13	3.13	3.75	3.75	3.75
Полуфабрикат: Соус	-	83.75	-	-	100.50	-
Масло сливочное	6.25	6.25	6.25	7.50	7.50	7.50
Бульон рыбный	93.75	93.75	93.75	112.50	112.50	112.50
Мука пшеничная в.с.	3.75	3.75	3.75	4.50	4.50	4.50
Кислота лимонная	0.16	0.16	0.16	0.19	0.19	0.19
Выход:	-	-	230.00	-	-	280.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 230 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
15.67	10.26	2.00	290.46
Са	Mg	Fe	С
50.06	8.75	1.06	2.47
в 280 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
23.94	17.36	2.44	353.60
Са	Mg	Fe	С
60.94	22.83	1.65	6.66

Примечания:

* Картофель отварной

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей посыпают солью, кладут кожей вниз на смазанную маслом сливочным сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями, поливают растопленным маслом сливочным и запекают в пароконвектомате при температуре 200-220°C в течение 20-25 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Рыба с картофелем уложена на тарелочку

Цвет: Подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох

Консистенция: Мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти рыбы, картофеля - мягкая.

Вкус и запах: Вкус рыбы в сочетании с картофелем, запах рыбный.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 16

Наименование: Каша перловая (рассыпчатая)

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №62

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Крупа перловая	48.39	48.39	48.39	58.06	58.06	58.06
Соль поваренная	0.97	0.97	0.97	1.16	1.16	1.16
Вода питьевая	116.13	116.13	116.13	139.35	139.35	139.35
Полуфабрикат: каши	-	145.16	-	-	174.19	-
Масло сливочное	4.84	4.84	4.84	5.81	5.81	5.81
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.06	2.33	28.12	179.34
Са	Mg	Fe	C
15.89	2.03	0.33	0.00
в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.47	2.79	33.74	197.21
Са	Mg	Fe	C
19.07	5.07	0.87	0.00

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита сливочным маслом.

Цвет: Свойственный данному виду крупы.

Консистенция: Однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Вкус и запах: Свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости). Свойственный данному виду крупы.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 17

Наименование: Котлеты, биточки, шницели из говядины

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №123270

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Говядина (котлетное мясо -фарш)	59.20	59.20	59.20	74.00	74.00	74.00
Вода питьевая	19.20	19.20	19.20	24.00	24.00	24.00
Хлеб выс. сорт формовой	14.40	14.40	14.40	18.00	18.00	18.00
соль йодированная	1.12	1.12	1.12	1.40	1.40	1.40
Сухари панировочные	8.00	8.00	8.00	10.00	10.00	10.00
Масса полуфабриката	-	99.20	-	-	124.00	-
Масло подсолнечное	4.80	4.80	4.80	6.00	6.00	6.00
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.36	2.50	8.18	143.38
Са	Mg	Fe	С
19.91	3.19	0.47	0.08
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.20	4.37	10.22	166.72
Са	Mg	Fe	С
24.89	6.49	1.11	0.10

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом высшего сорта, предварительно, замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см или шницели - плоско-овальной формы толщиной 1 см, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин в жарочном шкафу или в пароконвектомате при температуре 180-200°C в течение 15-20 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир

Цвет: Корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый

Консистенция: Пышная, сочная, однородная

Вкус и запах: Жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 18

Наименование: Чай с лимоном

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001749

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Чай черный байховый	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
Вода питьевая	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00
Полуфабрикат: Чай-заварка	-	50.00	-	-	50.00	-
Сахар-песок	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Лимон (свежий)	7.78	7.00	7.00	7.78	7.00	7.00
Вода питьевая	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.48	0.10	12.27	59.16
Ca	Mg	Fe	C
2.80	0.84	0.04	1.78

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Чай процеживают, добавляют сахар. Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

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

Цвет: Золотисто-коричневый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с привкусом лимона. Запах свойственный чаю и лимону.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 19

Наименование: Голубцы ленивые

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №130288

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
лук репчатый п/ф	5.00	5.00	5.00	6.25	6.25	6.25
Масло сливочное	2.40	2.40	2.40	3.00	3.00	3.00
Полуфабрикат: лук пассерованный	-	2.40	-	-	3.00	-
Капуста белокочанная п/ф	48.00	48.00	48.00	60.00	60.00	60.00
Полуфабрикат: отварная капуста	-	45.00	-	-	56.25	-
Крупа рисовая	4.00	4.00	4.00	5.00	5.00	5.00
Масса отварного риса	-	11.00	-	-	13.75	-
Говядина (котлетное мясо -фарш)	32.00	32.00	32.00	40.00	40.00	40.00
соль йодированная	1.00	1.00	1.00	1.25	1.25	1.25
Полуфабрикат: голубцы	-	90.00	-	-	112.50	-
Изделие: голубцы	-	80.00	-	-	100.00	-
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.78	2.69	4.45	104.38
Са	Mg	Fe	С
27.41	2.46	0.90	9.78
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
5.98	4.61	5.56	130.48
Са	Mg	Fe	С
34.26	4.32	1.13	14.73

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Из промытого риса, варят рассыпчатую рисовую кашу. Бланшированный лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой соломкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы вода стекла. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, фаршем и капустой. Хорошо вымешивают, формируют овальные колбаски, по 1 шт. на порцию, складывают в противень, добавляют воду, сливочное масло и тушат в пароконвектомате 30 мин при температуре 250°C.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают вместе с соусом по 1 шт. на порцию.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Голубцы цилиндрической формы, уложены на тарелку, политы соусом

Цвет: Светло-коричневый или оранжевый

Консистенция: Капусты - мягкая, фарша - сочная

Вкус и запах: Тушеной свежей капусты, говяжьего мяса, риса, с привкусом томата. Тушеной свежей капусты.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 20

Наименование: Картофельное пюре

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001718

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п\ф	132.00	132.00	132.00	158.40	158.40	158.40
Молоко 2.5 %-ной жирности	22.50	22.50	22.50	27.00	27.00	27.00
Масло сливочное	4.50	4.50	4.50	5.40	5.40	5.40
соль йодированная	1.50	1.50	1.50	1.80	1.80	1.80
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.03	3.41	0.71	106.93
Са	Mg	Fe	С
33.83	4.45	0.34	4.68
в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.24	4.09	0.85	128..32
Са	Mg	Fe	С
40.59	15.19	1.01	5.62

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, 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 доведенное до кипения сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная масса без комочков не протертого картофеля.

Цвет: От кремового до белого, без темных включений.

Консистенция: Густая, пышная, однородная.

Вкус и запах: Слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 21

Наименование: Соус сметанный с томатом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №4522

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сметана 20%-ной жирности	10.00	10.00	10.00	12.00	12.00	12.00
Мука пшеничная в.с.	1.00	1.00	1.00	1.20	1.20	1.20
Бульон мясной	38.00	38.00	38.00	45.60	45.60	45.60
Масса белого соуса	-	38.00	-	-	45.60	-
соль йодированная	0.20	0.20	0.20	0.30	0.30	0.30
Соус сметанный	-	50.00	-	-	60.00	-
Томатное пюре	5.00	5.00	5.00	6.00	6.00	6.00
Выход:	-	-	50.00	-	-	60.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 50 г содержится				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал	
1.28	3.27	6.31	48.13	
Са	Mg	Fe	С	
13.27	3.18	0.19	1.13	
в 60 г содержится				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал	
1.53	3.92	7.57	57.75	
Са	Mg	Fe	С	
15.92	3.82	0.23	1.35	

Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C выливают ¼ часть горячего бульона и вымешивают.

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

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Используют соус для приготовления запеченных блюд из овощей.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная не расслоившаяся масса.

Цвет: Светло-оранжевый.

Консистенция: Вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах: Умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Свежей сметаны с томатом.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 22

Наименование: Чай с сахаром

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001759

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Чай черный байховый	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
Вода питьевая	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00
Чай-заварка	-	50.00	-	-	50.00	-
Сахар-песок	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Вода питьевая	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.08	0.01	10.99	56.85
Са	Mg	Fe	С
0.00	0.00	0.00	0.00

Технология приготовления

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Чай процеживают, добавляют сахар.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Жидкость -золотисто - коричневого цвета, налита в стакан.

Цвет: Золотисто - коричневый

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 23

Наименование: Борщ с капустой и картофелем

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №14

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Свекла п/ф	60.00	60.00	60.00	84.00	84.00	84.00
Капуста белокочанная п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
картофель п\ф	20.00	20.00	20.00	28.00	28.00	28.00
морковь п/ф	35.00	35.00	35.00	49.00	49.00	49.00
Петрушка (зелень)	5.41	4.00	4.00	7.57	5.60	5.60
лук репчатый п/ф	35.00	35.00	35.00	49.00	49.00	49.00
Томатное пюре	7.50	7.50	7.50	10.50	10.50	10.50
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
Сахар-песок	2.50	2.50	2.50	3.50	3.50	3.50
Вода питьевая	200.00	200.00	200.00	240.00	240.00	240.00
Соль поваренная	2.40	2.40	2.40	2.80	2.80	2.80
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.45	6.23	4.80	168.53
Са	Mg	Fe	С
101.42	7.15	1.06	13.38
в 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
5.34	7.47	5.76	202.24
Са	Mg	Fe	С
121.70	24.20	1.63	16.06

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывая в кипящую воду и варить в закрытой крышкой посуде, свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части борща овощи сохранившие форму нарезки свекла морковь лук капуста - соломкой, картофель - брусочками

Цвет: Малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый

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

Вкус и запах: Кисло-сладкий, умеренносоленый, свойственный овощам

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 24

Наименование: Бефстроганов

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №178

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
лук репчатый п/ф	8.00	8.00	8.00	10.00	10.00	10.00
Масло подсолнечное	0.80	0.80	0.80	1.00	1.00	1.00
Мука пшеничная в.с.	2.76	2.76	2.76	3.45	3.45	3.45
Сметана 10%-ной жирности	9.20	9.20	9.20	11.50	11.50	11.50
Соль поваренная	0.40	0.40	0.40	0.50	0.50	0.50
Полуфабрикат соус с луком	-	40.00	-	-	50.00	-
говядина п/ф (филе)	64.80	64.80	64.80	81.00	81.00	81.00
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.10	4.04	3.10	152.46
Са	Mg	Fe	С
16.35	3.25	1.13	0.46
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
6.38	5.05	3.87	190.58
Са	Mg	Fe	С
20.44	4.06	1.41	0.57

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5-8 мм и нарезают брусочками длиной 30-40 мм массой по 5-7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с маслом подсолнечным, разогретым до температуры 150-180°C, посыпают солью и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3-4 мин. Из пассерованной без масла сливочного муки и сметаны приготавливают соус, в соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают бефстроганов вместе с соусом.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: мясо широкими кусками в соусе.

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Консистенция: мяса – мягкая, сочная, соуса – однородная, слегка вязкая.

Вкус и запах: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. Тушеного мяса с жареным луком и томата.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 25

Наименование: Макароны изделия отварные

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №295

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Макаронные изделия в.с.	49.00	49.00	49.00	68.80	68.80	68.80
Соль поваренная	1.50	1.50	1.50	1.80	1.80	1.80
Масло сливочное	8.00	8.00	8.00	9.60	9.60	9.60
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.25	2.47	18.03	161.23
Са	Mg	Fe	С
4.69	1.14	0.23	0.00
в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.50	2.96	21.63	193.48
Са	Mg	Fe	С
5.63	1.61	0.51	0.00

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят 20-30 минут, вермишель 10-12 минут, лапшу 20-25 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом 1/3-1/2 от нормы, чтобы они не склеивались и не образовалось комков. Остальной частью масла доведенным до кипения заправляются макароны непосредственно перед отпуском.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Макаронные изделия сохранили форму легко отделяются друг от друга

Цвет: Белый с кремовым оттенком

Консистенция: Мягкая упругая в меру плотная

Вкус и запах: Свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленный.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 26

Наименование: Капуста тушеная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10018178

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Капуста белокочанная п/ф	228.00	228.00	228.00	262.20	262.20	262.20
Масло сливочное	8.00	8.00	8.00	9.20	9.20	9.20
морковь п/ф	5.00	5.00	5.00	5.75	5.75	5.75
лук репчатый п/ф	8.00	8.00	8.00	9.20	9.20	9.20
Мука пшеничная в.с.	2.00	2.00	2.00	2.30	2.30	2.30
Сахар-песок	6.00	6.00	6.00	6.90	6.90	6.90
соль йодированная	2.00	2.00	2.00	2.30	2.30	2.30
Лавровый лист	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
Выход:	-	-	200.00	-	-	230.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.43	4.26	9.02	108.36
Са	Mg	Fe	С
144.86	25.46	0.33	25.08
в 230 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.95	4.90	10.37	124.61
Са	Mg	Fe	С
166.59	29.28	0.38	28.84

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Обработанную капусту белокочанную нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, масло сливочное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, добавляют сахар, лавровый лист и доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки

Цвет: Светло-коричневый

Консистенция: Сочная, слабо хрустящая

Вкус и запах: Умеренно соленый, кисло-сладкий. Тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 28

Наименование: Омлет натуральный

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10017306

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Яйца куриные 1 кат.	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00
Масло подсолнечное	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00
соль йодированная	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50
Масса готового омлета	-	200.00	-	-	200.00	-
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Выход:	-	-	205.00	-	-	205.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 205 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
8.61	14.70	4.02	300.30
Са	Mg	Fe	С
84.20	15.60	2.04	0.37

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯИЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный маслом подсолнечным противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 10-15 минут, полностью прожаривая.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест, полит растопленным маслом сливочным.

Цвет: Золотисто-желтоватый.

Консистенция: Однородная, сочная.

Вкус и запах: Свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 29

Наименование: Сельдь с луком репчатым

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1178

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сельдь соленая	56.34	40.00	40.00	84.51	60.00	60.00
лук репчатый п/ф	8.00	8.00	8.00	12.00	12.00	12.00
Масло подсолнечное	32.00	32.00	32.00	48.00	48.00	48.00
Выход:	-	-	80.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
5.03	8.46	0.00	84.76
Са	Mg	Fe	С
29.87	9.14	0.41	1.37
в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
7.54	12.69	0.00	127.14
Са	Mg	Fe	С
44.81	13.71	0.61	2.05

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами и заправляют растительным маслом.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура не выше 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сельдь нарезана на одинаковые кусочки, поверх сельди уложен репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами. Сельдь полита растительным маслом.

Цвет: Сельди- светло-серый.

Консистенция: Сельди- нежная.

Вкус и запах: Вкус приятный, для маринованной сельди- с ароматом пряностей. Запах приятный, сельди с ароматом растительного масла.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 30

Наименование: Суп с макаронными изделиями

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №25

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Макаронные изделия в.с.	20.00	20.00	20.00	28.00	28.00	28.00
морковь п/ф	20.00	20.00	20.00	24.00	24.00	24.00
лук репчатый п/ф	20.00	20.00	20.00	24.00	24.00	24.00
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	6.00	6.00	6.00
Томатное пюре	1.50	1.50	1.50	1.80	1.80	1.80
Соль поваренная	1.00	1.00	1.00	1.20	1.20	1.20
Вода питьевая	240.00	240.00	240.00	288.00	288.00	288.00
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.18	2.56	7.65	84.59
Са	Mg	Fe	С
11.38	3.02	0.33	0.93
в 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.42	3.07	9.18	101.00
Са	Mg	Fe	С
13.65	3.62	0.40	1.11

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящую воду кладут пассерованные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа макаронные изделия и овощи.

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

Консистенция: Коренья, макаронные изделия, мягкие.

Вкус и запах: Умеренно соленый, пассерованных овощей.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 31

Наименование: Жаркое по-домашнему

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10019838

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Говядина (вырезка)	141.07	103.83	103.83	171.74	126.40	126.40
Изделие мясо тушеное	-	65.00	-	-	80.00	-
картофель п\ф	131.43	131.43	131.43	160.00	160.00	160.00
лук репчатый п/ф	13.14	13.14	13.14	16.00	16.00	16.00
Масло сливочное	7.89	7.89	7.89	9.60	9.60	9.60
Томатное пюре	2.63	2.63	2.63	9.60	9.60	9.60
соль йодированная	0.03	0.03	0.03	3.20	3.20	3.20
Лавровый лист	7.89	7.89	7.89	0.01	0.01	0.01
Изделие готовые овощи	-	211.00		-	256.00	-
Выход:	-	-	230.00	-	-	280.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 230 г содержится			
Белки, г	Белки, г	Белки, г	Белки, г
7.99	5.04	0.42	334.95
Са	Mg	Fe	С
30.29	7.85	2.01	0.39
в 280 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
12.16	7.35	0.51	407.76
Са	Mg	Fe	С
36.88	24.17	3.30	0.48

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо нарезают по два куса на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезанное поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Цвет: Мяса -коричневый, овощей -темно-красный

Консистенция: Мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная

Вкус и запах: Без постороннего привкуса, умерено соленый. Мяса в сочетании с ароматом овощей.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 32

Наименование: Рыба, запеченная под молочным соусом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001765

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Горбуша	139.00	97.00	97.00	139.00	97.00	97.00
Изделие припущенная рыба	-	80.00	-	-	80.00	-
Масло сливочное	8.50	8.50	8.50	8.50	8.50	8.50
Молоко 2.5 %-ной жирности	38.64	38.64	38.64	38.64	38.64	38.64
Мука пшеничная в.с.	3.09	3.09	3.09	3.09	3.09	3.09
соль йодированная	3.09	3.09	3.09	3.09	3.09	3.09
Изделие соус молочный	-	40.00	-	-	40.00	-
Выход:	-	-	120.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
43.98	24.09	7.70	126.68
Са	Mg	Fe	С
90.77	54.21	1.23	1.04

Технология приготовления

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по одному куску на порцию под углом в 30°, укладывают на смазанное маслом сливочным дно сотейника кожей вниз, добавляют соль, подливают (1/3 высоты) немного горячего рыбного бульона, плотно закрывают крышкой, доводят до кипения и припускают при слабом кипении 15 минут. На сковороду укладывают припущенную рыбу и заливают соусом молочным, взбрызгивают маслом и запекают при температуре 250°C в течение 5 минут.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Припущенная рыба в виде целого куска вместе с соусом.

Цвет: Корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Консистенция: Мягкая, сочная.

Вкус и запах: Свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый. Запеченной рыбы, соуса.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 33

Наименование: Запеканка из творога с молоком сгущенным

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001788

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Творог массовой долей жира до 9%	167.00	166.00	166.00	167.00	166.00	166.00
Крупа манная	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00
Сахар-песок	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Яйца куриные 1 кат. *	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
Масло сливочное	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
Сухари высшего сорта	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
Сметана 20%-ной жирности	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
Изделие запеканка	-	180.00	-	-	180.00	-
Молоко сгущенное с сахаром	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
15.49	13.26	30.71	204.00
Са	Mg	Fe	С
226.61	10.95	0.61	0.35

Примечания:

* 1/5 шт.

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо). Крупу просеивают.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (45 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запеканку необходимо выпекать в пароконвектомате при температуре 180 - 200°C в течение 20 - 30 минут.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске запеканку подают с молоком сгущенным.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски без трещин и подгорелых мест, политы молоком сгущенным

Цвет: Корочки- золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый

Консистенция: Однородная, нежная, мягкая

Вкус и запах: Свойственный продуктам, входящим в данное блюдо. Слабовыраженный - творога

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 34

Наименование: Бутерброд с маслом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №4

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Масло сливочное	10.00	10.00	10.00	15.00	15.00	15.00
Хлеб выс. сорт формовой	30.00	30.00	30.00	45.00	45.00	45.00
Выход:	-	-	40.00	-	-	60.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 40 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.01	7.81	15.33	72.87
Са	Mg	Fe	С
10.40	2.20	0.35	0.00
в 60 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.51	11.72	22.99	109.30
Са	Mg	Fe	С
15.60	3.30	0.53	0.00

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Требования к оформлению, подаче и реализации**Органолептические показатели**

Внешний вид: Ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Цвет: Хлеба - светло-коричневый, масла - соответствует продукту.

Консистенция: Хлеба – мягкая, масла – мажущаяся.

Вкус и запах: Масла в сочетании со свежим хлебом.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 35

Наименование: Салат из квашеной капусты

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №142

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Капуста квашеная	121.43	85.00	85.00	145.71	102.00	102.00
лук репчатый п/ф	10.00	10.00	10.00	12.00	12.00	12.00
Сахар-песок	3.00	3.00	3.00	3.60	3.60	3.60
Масло подсолнечное	3.00	3.00	3.00	3.60	3.60	3.60
Выход:	-	-	100.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.27	2.91	7.75	67.49
Са	Mg	Fe	С
57.38	2.92	0.74	20.61
в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.52	3.49	9.30	80.99
Са	Mg	Fe	С
68.85	3.50	0.89	24.73

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Салат уложен горкой.

Цвет: Соответствует продуктам входящим в салат.

Консистенция: Мягкая, сочная.

Вкус и запах: Квашеной капусты.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 36

Наименование: Рассольник "Ленинградский"

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №24

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п\ф	75.00	75.00	75.00	105.00	105.00	105.00
Крупа рисовая	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
морковь п/ф	30.00	30.00	30.00	42.00	42.00	42.00
лук репчатый п/ф	20.00	20.00	20.00	28.00	28.00	28.00
Огурцы соленые	16.67	15.00	15.00	23.33	21.00	21.00
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	7.00	7.00	7.00
Соль поваренная	1.50	1.50	1.50	2.10	2.10	2.10
Вода питьевая	188.00	188.00	188	225.60	225.60	225.60
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.27	2.51	4.19	104.75
Са	Mg	Fe	С
46.17	5.41	1.00	7.41

в 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.72	3.01	5.03	113.34
Са	Mg	Fe	С
55.40	20.05	1.32	8.89

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Индивидуальную банку с солеными огурцами промывают проточной водой и протирают ветошью.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части рассольника огурца без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, коренья – соломкой.

Цвет: Желтый, жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный.

Консистенция: Овощей – сочная; огурцов – слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Вкус и запах: Острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью. Огуречного рассола; приятный – овощей.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 27

Наименование: Птица запеченная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №297

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Курица 1-й категории	261.60	180.00	180.00	261.60	180.00	180.00
Сметана 10%-ной жирности	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60
Масло подсолнечное	7.80	7.80	7.80	7.80	7.80	7.80
Соль поваренная	1.30	1.30	1.30	1.30	1.30	1.30
Выход:	-	-	120.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
35.91	20.03	1.56	181.38
Са	Mg	Fe	С
42.84	10.19	3.22	2.85

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы солят, смазывают сметаной, кладут на противень с маслом и запекают до полной готовности в пароконвектомате при температуре 180-200°C в течение 15-20 минут. На порции птицу рубят непосредственно перед подачей по 1-2 кусочка.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Аккуратно нарубленные куски птицы, гарнир положен сбоку.

Цвет: Птицы - золотистый, на разрезе – белый.

Консистенция: Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная

Вкус и запах: Мяса запеченной птицы, умеренно соленый. Запах приятный

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 37

Наименование: Картофель отварной

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №69

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п\ф *	154.50	154.50	154.50	185.40	185.40	185.40
Соль поваренная	1.20	1.20	1.20	1.80	1.80	1.80
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.48	2.58	0.02	103.64
Са	Mg	Fe	С
14.00	6.05	0.59	2.23
в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.78	3.10	0.02	124.37
Са	Mg	Fe	С
16.80	10.86	1.07	2.68

Примечания:

* Для варки картофеля необходимо 700 г воды.

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель варят очищенным. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на мене горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром; образующимся в котле. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают отварной картофель целыми клубнями.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена.

Цвет: От белого до светло кремового

Консистенция: Рыхлая или умеренно плотная

Вкус и запах: Свежесваренного картофеля, умеренно соленый.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 38

Наименование: Соус сметанный

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №44

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сметана 10%-ной жирности	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
Мука пшеничная в.с.	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67	1.67
соль йодированная	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40
Бульон мясной	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50	37.50
Выход:	-	-	50.00	-	-	50.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 50 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.18	3.98	4.56	50.32
Са	Mg	Fe	С
30.21	2.33	0.06	0.06

Технология приготовления

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70°C выливают ¼ часть горячего бульона и вымешивают.

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления грибных горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Однородная не расслоившаяся масса.

Цвет: От белого до светло-кремового.

Консистенция: Вязкая, полужидкая, эластичная.

Вкус и запах: Умеренно соленый, свежей сметаны.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 39

Наименование: Напиток вишневый

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №633

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Вишня (свежая)	26.32	25.00	25.00	26.32	25.00	25.00
Сахар-песок	24.00	24.00	24.00	24.00	24.00	24.00
Вода питьевая	203.00	203.00	203.00	203.00	203.00	203.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.20	0.13	22.53	103.96
Са	Mg	Fe	С
9.25	3.50	0.03	3.68

Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок доведенный до кипения и охлаждают. При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить, довести до кипения

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают охлажденными не выше 14°C по 150-200 г на порцию.

Органолептические показатели

Внешний вид: напиток налит в стакан

Цвет: вишневый

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий, с привкусом вишни. запах вишни

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 40

Наименование: Булочка с повидлом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1025

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Мука пшеничная в.с.	48.83	48.83	48.83	48.83	48.83	48.83
Мука пшеничная в.с.	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60
Сахар-песок	9.60	9.60	9.60	9.60	9.60	9.60
Масло сливочное	12.02	12.02	12.02	12.02	12.02	12.02
Масло сливочное *	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60
Соль поваренная	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48	0.48
Дрожжи прессованные	1.21	1.21	1.20	1.21	1.21	1.20
Повидло яблочное	6.40	6.40	6.40	6.40	6.40	6.40
итого сырья	-	81.73	-	-	81.73	-
Вода питьевая	24.40	24.40	24.40	24.40	24.40	24.40
Масса полуфабриката	-	94.40	-	-	94.40	-
Выход:	-	-	80.00	-	-	80.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.19	10.10	45.59	138.00
Са	Mg	Fe	С
14.65	3.64	0.50	0.03

Примечания:

* для смазки

Технология приготовления

Дрожжевое тесто разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности углубление, которое заполняют повидлом, укладывают на смазанные маслом сливочным листы и ставят в теплое место для расстойки 20-30 мин. Затем смазывают растопленным сливочным маслом и посыпают крошкой. Выпекают 10-12 мин при температуре 230-240°C.

Требования к оформлению, подаче и реализации**Органолептические показатели**

Внешний вид: Форма овальная с повидлом.

Цвет: От золотистого до светло-коричневого.

Консистенция: Мякиш хорошо пропечен, пористый.

Вкус и запах: Вкус - свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста. Запах - приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 41

Наименование: Рагу овощное

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001837

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п\ф	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
морковь п/ф	44.00	44.00	44.00	44.00	44.00	44.00
лук репчатый п/ф	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Лавровый лист	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Соль поваренная	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50
Масло сливочное	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00
Томатное пюре	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
Мука пшеничная в.с.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.52	4.60	4.74	143.05
Са	Mg	Fe	С
35.35	27.15	1.66	9.03

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Затем картофель и овощи соединяют с томатным пюре и тушат 10-15 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль, лавровый лист.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

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

Цвет: светло-оранжевый

Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.

Вкус и запах: умеренно соленый

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 42

Наименование: Рыба отварная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №708

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Горбуша	200.00	138.00	138.00	200.00	138.00	138.00
морковь п/ф	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00
лук репчатый п/ф	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Масса отварной рыбы	-	110.00	-	-	110.00	-
Масло сливочное	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
Выход:	-	-	120.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
27.45	17.98	0.11	177.91
Са	Mg	Fe	С
20.54	7.31	0.77	0.74

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Рыбу разделанную на филе с кожей без костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают два - три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук, морковь, лавровый лист, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90°C в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин. Отпускают с маслом сливочным.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: целый отварной кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом, сбоку гарнир

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у морского окуня

Вкус и запах: рыбы в сочетании с маслом сливочным, умеренно соленый. рыбный с ароматом масла

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 43

Наименование: Тефтели (2 вариант)

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №194

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
лук репчатый п/ф	24.00	24.00	24.00	30.00	30.00	30.00
Масло подсолнечное	4.00	4.00	4.00	5.00	5.00	5.00
Полуфабрикат лук пассерованный	-	12.00	-	-	15.00	-
говядина фарш	50.67	50.67	50.67	63.33	63.33	63.33
Крупа рисовая	6.67	6.67	6.67	8.33	8.33	8.33
Вода питьевая	8.00	8.00	8.00	10.00	10.00	10.00
Соль поваренная	1.20	1.20	1.20	1.50	1.50	1.50
Мука пшеничная в.с.	5.33	5.33	5.33	6.67	6.67	6.67
Полуфабрикат тефтели	-	94.67	-	-	118.33	-
Масло подсолнечное	4.00	4.00	4.00	5.00	5.00	5.00
Тефтели готовые	-	80.00	-	-	100.00	-
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.00	10.57	13.58	176.62
Са	Mg	Fe	С
14.66	2.06	1.06	1.12
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
6.25	15.71	16.97	218.27
Са	Mg	Fe	С
18.33	2.70	1.45	1.65

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарик панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

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

Цвет: Тефтелей – коричневый, соуса – светло-коричневый.

Консистенция: Тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

Вкус и запах: Тушеного мяса в соусе, умеренно соленый. Тушеного мяса с ароматом лука.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 44

Наименование: Чай с молоком

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001735

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Чай черный байховый	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
Вода питьевая	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00
Чай-заварка	-	50.00	-	-	50.00	-
Сахар-песок	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
Вода питьевая	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.08	1.60	12.90	39.10
Са	Mg	Fe	С
72.00	33.00	0.01	0.71

Технология приготовления

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

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

Цвет: Серовато-белый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с привкусом молока. Запах свойственный молоку и чаю.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 45

Наименование: Булочка домашняя

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №258

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Мука пшеничная в.с.	52.80	52.80	52.80	66.00	66.00	66.00
Мука пшеничная в.с. *	1.60	1.60	1.60	2.00	2.00	2.00
Сахар-песок	9.60	9.60	9.60	12.00	12.00	12.00
Сахар-песок **	4.80	4.80	4.80	6.00	6.00	6.00
Масло сливочное	9.60	9.60	9.60	12.00	12.00	12.00
Яйца куриные 1 кат.	9.60	9.60	9.60	12.00	12.00	12.00
Соль поваренная	0.96	0.96	0.96	1.20	1.20	1.20
Дрожжи прессованные	1.62	1.62	1.60	2.02	2.02	2.00
Вода питьевая	22.40	22.40	22.40	28.00	28.00	28.00
Полуфабрикат тесто	-	96.00	-	-	120.00	-
Масло подсолнечное	4.80	4.80	4.80	6.00	6.00	6.00
Выход	-	-	80.00	-	-	100.00

Примечания:

* На подпыл.

** Для отделки.

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.24	3.75	24.34	102.09
Са	Mg	Fe	С
6.95	2.06	0.29	0.00
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.80	4.69	30.43	127.61
Са	Mg	Fe	С
8.69	2.58	0.36	0.00

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Из дрожжевого теста формируют шарики и кладут их швом вниз на смазанные маслом сливочным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 минут. Поверхность шариков смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком. Затем выпекают 15-20 минут при температуре 230-240°С.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма круглая, поверхность посыпана сахаром-песком.

Цвет: Окраска от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция: Мякиш хорошо пропечен, пористый.

Вкус и запах: Вкус свойственный свежеспециенному изделию из дрожжевого теста. Запах приятный, свойственный свежеспециенному изделию из дрожжевого теста.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 46

Наименование: Картофельная запеканка с мясом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1005748

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	132.81	97.75	97.75	161.68	119.00	119.00
Масса отварного мяса	-	80.50	-	-	98.00	-
картофель п\ф	189.75	189.75	189.75	231.00	231.00	231.00
Масса отварного протертого картофеля	-	184.00	-	-	224.00	-
лук репчатый п/ф	6.90	6.90	6.90	8.40	8.40	8.40
Масло подсолнечное	1.15	1.15	1.15	1.40	1.40	1.40
Масса пассерованного лука	-	4.60	-	-	5.60	-
Сухари высшего сорта	3.45	3.45	3.45	4.20	4.20	4.20
Яйца куриные 1 кат. *	11.50	11.50	11.50	14.00	14.00	14.00
соль йодированная	1.15	1.15	1.15	1.40	1.40	1.40
Масло подсолнечное	5.75	5.75	5.75	7.00	7.00	7.00
Полуфабрикат	-	270.25	-	-	329.00	-
Масса запеченного блюда	-	230.00	-	-	280.00	-
Выход:	-	-	230.00	-	-	280.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 230 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
8.10	6.91	2.90	183.01
Са	Mg	Fe	С
19.11	5.32	1.99	2.09
в 280 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
12.30	10.85	3.53	222.80
Са	Mg	Fe	С
23.27	17.80	2.79	2.54

Примечания:

* 1/10 шт.

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекалывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный репчатый лук. Протертый отварной картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом. Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Запеканка нарезана ровными кусками, поверхность нерастрескавшаяся, изделие полито маслом.

Цвет: Корочки- свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Консистенция: Мягкая, нежная.

Вкус и запах: Вкус свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу, умеренно соленый. Запах запеченного картофеля, мяса.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 47

Наименование: Суп молочный с макаронными изделиями

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001786

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Молоко 2.5 %-ной жирности	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Макаронные изделия в.с.	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00
Масло сливочное	3.20	3.20	3.20	3.20	3.20	3.20
Сахар-песок	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60	1.60
соль йодированная	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80	0.80
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.36	4.05	20.53	234.24
Са	Mg	Fe	С
174.52	101.56	0.40	0.16

Технология приготовления

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

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму

Цвет: молочно белый, сливочного масла - желтый

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

Вкус и запах: сладковато умеренно соленый, с привкусом сливочного масла. запах - кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 48

Наименование: Тефтели рыбные

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №100181213

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Горбуша	128.06	85.80	85.80	128.06	85.80	85.80
Хлеб выс. сорт формовой	18.20	18.20	18.20	18.20	18.20	18.20
Вода питьевая	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00
лук репчатый п/ф	18.20	18.20	18.20	18.20	18.20	18.20
соль йодированная	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60	2.60
Мука пшеничная в.с.	10.40	10.40	10.40	10.40	10.40	10.40
Полуфабрикат тефтели	-	153.40	-	-	153.40	-
Масло подсолнечное	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00
Готовое изделие тефтели	-	120.00	-	-	120.00	-
Выход:	-	-	120.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
16.68	7.92	12.84	109.09
Са	Mg	Fe	С
23.31	4.68	0.81	1.86

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупку просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. Это блюдо можно приготавливать, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 4 г. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде.

Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом

Цвет: Корочки - светло-коричневый, на разрезе - светло-серый

Консистенция: Тефтелей- в меру плотная, сочная, однородная

Вкус и запах: Тушеной рыбы в соусе, умеренно соленый Тушеной рыбы с ароматом лука и соуса

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 49

Наименование: Напиток из жимолости

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1915

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Жимолость	46.94	46.00	46.00	46.94	46.00	46.00
Сахар-песок	36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	36.00
Вода питьевая	203.00	203.00	203.00	203.00	203.00	203.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.53	0.27	40.61	103.56
Са	Mg	Fe	С
10.36	1.76	0.32	3.58

Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок доведенный до кипения и охлаждают. При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить, довести до кипения

Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают охлажденными не выше 14°C по 150-200 г на порцию.

Органолептические показатели

Внешний вид: напиток налит в стакан

Цвет: темно-красный

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: кисло-сладкий, с привкусом и запахом черники

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 50

Наименование: Ватрушка с творожным фаршем

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №626

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Яйца куриные 1 кат.	16.00	16.00	16.00	20.00	20.00	20.00
Сахар-песок	1.60	1.60	1.60	2.00	2.00	2.00
Мука пшеничная в.с.	40.00	40.00	40.00	50.00	50.00	50.00
Дрожжи прессованные	1.62	1.62	1.60	2.02	2.02	2.00
Вода питьевая	16.00	16.00	16.00	20.00	20.00	20.00
Соль поваренная	0.80	0.80	0.80	1.00	1.00	1.00
Тесто дрожжевое	-	74.24	-	-	92.80	-
Мука пшеничная в.с.	1.60	1.60	1.60	2.00	2.00	2.00
Яйца куриные 1 кат.	8.00	8.00	8.00	10.00	10.00	10.00
Творог массовой долей жира до 9%	36.80	36.80	36.80	46.00	46.00	46.00
Сахар-песок	2.00	2.00	2.00	2.50	2.50	2.50
Полуфабрикат: фарш творожный	-	40.00	-	-	50.00	-
Масло подсолнечное	4.80	4.80	4.80	6.00	6.00	6.00
Яйца куриные 1 кат.	1.60	1.60	1.60	2.00	2.00	2.00
Мука пшеничная в.с.	1.60	1.60	1.60	2.00	2.00	2.00
Масло сливочное	0.32	0.32	0.32	0.40	0.40	0.40
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
13.26	20.02	36.40	195.00
Са	Mg	Fe	С
102.87	4.38	1.11	0.16
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
16.57	25.03	45.50	243.75
Са	Mg	Fe	С
128.59	5.47	1.39	0.20

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают

от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают в жгут и делят на куски массой 58 г. Укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой по 60 г. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240°C 6-8 мин. Фарш: В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль, размягченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма ватрушек круглая, хорошо сохранена. Поверхность глянцевая

Цвет: Цвет корочки- золотистый, до светло-коричневого

Консистенция: Консистенция фарша соответствует требованиям

Вкус и запах: Сладковатый в меру соленый с ароматом свойственный виду фарша

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 51

Наименование: Мясо отварное запеченное в молочном соусе

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №460

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Говядина (лопаточная часть)	110.05	81.00	81.00	137.57	101.25	101.25
морковь п/ф	2.00	2.00	2.00	2.50	2.50	2.50
лук репчатый п/ф	2.00	2.00	2.00	2.50	2.50	2.50
Соль поваренная	2.00	2.00	2.00	2.50	2.50	2.50
Изделие мясо отварное	-	50.00	-	-	60.00	-
Соус молочный густой	30.00	30.00	30.00	40.00	40.00	40.00
Молоко	15.00	15.00	15.00	20.00	20.00	20.00
Масло сливочное	3.30	3.30	3.30	4.40	4.40	4.40
Мука пшеничная	3.30	3.30	3.30	4.40	4.40	4.40
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
10.45	4.98	4.75	135.42
Са	Mg	Fe	С
30.98	7.90	1.22	0.34

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
13.06	6.23	5.94	169.28
Са	Mg	Fe	С
38.72	14.88	1.90	0.42

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении.

Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль кладут в бульон за 15-20 мин до готовности мяса, лавровый лист - за 5 мин. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Мясо отварное нарезают на 1-2 куса на порцию, складывают в глубокую посуду поливают соусом молочным и запекают при температуре 250-280°C до образования на поверхности глянцевой но не подгорелой корочки.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Отварное мясо нарезанное ломтиками запеченное с соусом

Цвет: Мяса - от серого до темно-серого

Консистенция: Мягкая, нежная , сочная

Вкус и запах: Запеченного мяса говядины с соусом. мяса с ароматом соуса

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 52

Наименование: Огурец свежий

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №294

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Огурцы парниковые	102.04	100.00	100.00	102.04	100.00	100.00
Выход:	-	-	100.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.72	0.09	2.90	11.00
Са	Mg	Fe	С
20.00	5.00	0.50	2.00

Технология приготовления

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или в 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой.

Огурцы нарезают кружочками или ломтиками.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы нарезанные кружочками или ломтиками

Цвет: Ломтик огурца - белый с зеленой каймой

Консистенция: Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами

Вкус и запах: Свежих огурцов

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 53

Наименование: Яйцо отварное

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №19555

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Яйца куриные 1 кат.	46.00	46.00	46.00	46.00	46.00	46.00
Выход:	-	-	40.00	-	-	40.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 40 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.86	4.28	0.32	62.80
Са	Mg	Fe	С
29.30	2.52	1.15	0.00

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10-15 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи не выше 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Цвет: Белок-белый, желток-желтый.

Консистенция: Умеренно плотная.

Вкус и запах: Свежего вареного яйца, приятный. Слабовыраженный сероводорода.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 54

Наименование: Сосиска отварная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1185060

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сосиски "Молочные"	61.50	60.00	60.00	61.50	60.00	60.00
Выход:	-	-	60.00	-	-	60.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 60 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.09	9.75	0.87	167.68
Са	Mg	Fe	С
17.40	4.20	1.08	0.00

Технология приготовления

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 5 мин, сардельки 7-10 минут. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Сосиски уложены на тарелку, рядом аккуратно уложен гарнир и подлит соус.

Цвет: Светло-розовый.

Консистенция: Сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Вкус и запах: Мясной, умеренно соленый. Свежепрогретых сосисок или сарделек.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 55

Наименование: Каша гречневая рассыпчатая

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №56

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Крупа гречневая	69.00	69.00	69.00	82.80	82.80	82.80
Соль поваренная	1.00	1.00	1.00	1.20	1.20	1.20
Вода питьевая	104.00	104.00	104.00	124.80	124.80	124.80
Изделие каша гречневая	-	143.00	-	-	171.60	-
Масло сливочное	7.00	7.00	7.00	8.40	8.40	8.40
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
6.68	4.61	4.83	255.33
Са	Mg	Fe	С
в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
8.02	5.53	50.19	290.79
Са	Mg	Fe	С
16.64	91.07	4.43	0.00

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

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

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полнотные набухшие мягкие сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются.

Цвет: Свойственный данному виду крупы.

Консистенция: Однородная, крупинки плотные рассыпчатая.

Вкус и запах: Свойственный данному виду крупы.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 56

Наименование: Плов с птицей

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10018478

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Бройлер 1-й категории	149.39	110.40	110.40	181.87	134.40	134.40
Масса тушеной птицы	-	75.00	-	-	96.00	-
Лавровый лист	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02
Масло сливочное	10.73	10.73	10.73	13.07	13.07	13.07
лук репчатый п/ф	10.73	10.73	10.73	13.07	13.07	13.07
морковь п/ф	12.27	12.27	12.27	14.93	14.93	14.93
Крупа рисовая	53.67	53.67	53.67	65.33	65.33	65.33
соль йодированная	1.53	1.53	1.53	1.87	1.87	1.87
Томатное пюре	7.67	7.67	7.67	9.33	9.33	9.33
Масса готового риса с овощами	-	155.00	-	-	184.00	-
Выход:	-	-	230.00	-	-	280.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 230 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
10.76	8.38	29.69	306.64
Са	Mg	Fe	С
24.50	4.44	0.57	1.02
в 280 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
13.10	10.20	36.14	373.30
Са	Mg	Fe	С
29.83	15.15	1.20	1.24

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Птицу рубят на порции, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячей предварительно отваривают. Отварную птицу порционируют, посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый

Цвет: Мяса - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого

Консистенция: Мяса - мягкая, риса - мягкая

Вкус и запах: Специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый мяса птицы, с ароматом риса и овощей

Школьные столовые

ООО "Кулинар"

Технологическая карта № 57

Наименование: Каша пшениная (вязкая) на молоке

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1054

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Крупа пшениная	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Вода питьевая	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00
Сахар-песок	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00
Соль поваренная	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Изделие каша пшениная	-	200.00	-	-	200.00	-
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Выход:	-	-	205.00	-	-	205.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 205 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.53	7.18	44.57	250.30
Са	Mg	Fe	С
136.35	101.18	1.45	1.28

Технология приготовления

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке теплой, а затем горячей водой. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Сначала крупу варят 10 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Доводят до вкуса и отпускают с маслом растопленным сливочным.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлен сливочным маслом и сахаром или маслом или сахаром

Цвет: свойственный данному виду крупы

Консистенция: однородная вязкая. зерна - мягкая

Вкус и запах: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла. свойственный данному виду крупы и молока

Технологическая карта № 58

Наименование: Кофейный напиток с молоком

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №288

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
кофейный напиток	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00
Сахар-песок	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Вода питьевая	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
1.44	1.49	28.94	126.90
Са	Mg	Fe	С
123.00	59.00	0.10	1.28

Технология приготовления

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течении 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Цвет: Светло-коричневый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока. Аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 59

Наименование: Рыба, тушенная в сметанном соусе

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001858

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Мука пшеничная в.с.	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50
Масло сливочное	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50	1.50
Вода питьевая	57.00	57.00	57.00	57.00	57.00	57.00
Сметана 20%-ной жирности	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00
Изделие: Соус сметанный	-	55.00	-	-	55.00	-
Горбуша	139.29	97.50	97.50	139.29	97.50	97.50
лук репчатый п/ф	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
морковь п/ф	31.50	31.50	31.50	31.50	31.50	31.50
Масло подсолнечное	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50
соль йодированная	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90	0.90
Масса тушеной рыбы	-	65.00	-	-	65.00	-
Выход:	-	-	120.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
30.42	18.57	3.20	293.75
Са	Mg	Fe	С
45.39	12.78	0.74	1.22

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по 1 куску на порцию, под углом 90°С, укладывают в лоток или противень, смазанный маслом, на слой шинкованных овощей, добавляют горячий рыбный бульон на 1/3 высоты занимаемой рыбой, соль и припускают при закрытой крышке 10-15 минут, затем бульон сливают, на его основе готовят соус сметанный. Рыбу заливают сметанным соусом, тушат 10 минут. Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120°С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно горячий бульон и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон или воду и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: целый кусок рыбы уложен на тарелку с овощами, полит соусом сметанным

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти

Вкус и запах: рыбы, солоноватый рыбный

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 60

Наименование: Масло сливочное порциями

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №284

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Масло сливочное	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
Выход:	-	-	10.00	-	-	10.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 10 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.07	7.24	0.08	64.80
Са	Mg	Fe	С
2.40	0.00	0.02	0.00

Технология приготовления

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы

Требования к оформлению, подаче и реализации**Органолептические показатели**

Внешний вид: Кусочки прямоугольной формы

Цвет: Соответствует виду масла

Консистенция: Мягкая

Вкус и запах: Соответствует виду масла

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 61

Наименование: Молоко

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №290

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Молоко 2.5 %-ной жирности	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.60	5.00	10.38	112.00
Ca	Mg	Fe	C
255.00	170.00	0.20	1.58

Технология приготовления

Тетрапак с молоком стерилизованным обрабатывают горячей водой температурой 65°C. Протирают ветошью. Затем тетрапак вскрывают, молоко разливают по стаканам, кружкам.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Напиток белого цвета

Цвет: Белый, кремовый

Консистенция: Жидкая

Вкус и запах: Свойственный молоку

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 62

Наименование: Яблоко

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001730

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Яблоки (свежие)	185.00	185.00	185.00	185.00	185.00	185.00
Выход:	-	-	185.00	-	-	185.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 185 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
0.00	0.74	18.13	63.25
Са	Mg	Fe	С
18.50	2.70	1.85	4.35

Технология приготовления

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают удаляют плодоножки сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой.

Фрукты включая цитрусовые промывают перед употреблением

Органолептические показатели

Внешний вид: Целые плоды

Цвет: Соответствует виду

Консистенция: Сочная

Вкус и запах: Кисло-сладкий приятный . апельсинов или мандаринов

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 63

Наименование: Ряженка (порциями), Кефир, Йогурт (кисломолочные продукты)

Нормативный документ Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2005 г
рецептура № 386

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Снежок / Йогурт (кисломолочные продукты)	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3.62	5.79	24.00	162.00
Ca	Mg	Fe	C
255.00	11.00	0.20	1.58

Технология приготовления

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан, предварительно обработав упаковку горячей водой 65°C. Вытирают ветошью. Затем упаковку вскрывают и разливают по стаканам, кружкам.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

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

Цвет: от белого до светло-кремового

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Вкус и запах: молочно-кислый . кисломолочных продуктов

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 64

Наименование: Груши

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2005 №338

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Груши свежие	185.00	185.00	185.00	185.00	185.00	185.00
Выход:	-	-	185.00	-	-	185.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 185 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0.00	0.56	17.58	63.25
Са	Mg	Fe	С
35.15	8.20	3.26	4.18

Технология приготовления

Плоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой (обрабатывают в соответствии с санитарными нормами).

Органолептические показатели

Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку

Консистенция: соответствует виду плода

Цвет :соответствует виду плода

Вкус, запах: соответствует виду плода

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 65

Наименование: Апельсины

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2005 №338

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Апельсины	185.00	185.00	185.00	185.00	185.00	185.00
Выход:	-	-	185.00	-	-	185.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 185 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0.00	0.37	14.99	44.00
Са	Mg	Fe	С
62.90	10.05	0.49	90.00

Технология приготовления

Плоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой (обрабатывают в соответствии с санитарными нормами).

Органолептические показатели

Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку

Консистенция: соответствует виду плода

Цвет :соответствует виду плода

Вкус, запах: соответствует виду плода

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 66

Наименование: Бананы

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2005 №338

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Бананы	185.00	185.00	185.00	185.00	185.00	185.00
Выход:	-	-	185.00	-	-	185.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 185 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
2.75	0.93	38.85	158.60
Са	Mg	Fe	С
14.80	34.70	0.00	10.45

Технология приготовления

Плоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой (обрабатывают в соответствии с санитарными нормами).

Органолептические показатели

Внешний вид: целые плоды уложены на тарелку

Консистенция: соответствует виду плода

Цвет :соответствует виду плода

Вкус, запах: соответствует виду плода

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 67

Наименование: Помидоры свежие

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2007 г
рецептура № 71

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Помидоры	102.04	100.00	100.00	153.06	150.00	150.00
Выход:	-	-	100.00	-	-	150.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1.09	0.20	3.80	43.00
Са	Mg	Fe	С
14.00	3.47	0.53	18.97
В 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1.64	0.30	5.70	64.50
Са	Mg	Fe	С
21.00	10.00	1.25	28.45

Технология приготовления

Овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченной водой либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течении 10 минут с последующем ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработке) не допускается.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

Органолептические показатели

Внешний вид: свойственный продукту

Цвет: красный

Консистенция: мягкая

Вкус и запах: свойственный продукту

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 68

Наименование: Огурец соленый

Нормативный документ: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников 2007 г
рецептура № 70

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Огурцы соленые	55.55	50.00	50.00	55.55	50.00	50.00
Выход:	-	-	50.00	-	-	50.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0.36	0.04	1.45	8.50
Ca	Mg	Fe	C
10.00	2.00	0.20	1.00

Технология приготовления

Индивидуальную банку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Огурцы промывают и удаляют место прикрепления плодоножки.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки к гарниру.

Органолептические показатели

Внешний вид: Огурцы сохранили форму.

Цвет: Оливковый

Консистенция: Огурцы –упругие, хрустящие

Вкус и запах: В меру соленый. Приятный.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 69

Наименование: Суп картофельный с крупой и рыбными консервами

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10018361

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сайра (консервы)	25.77	25.00	25.00	36.08	35.00	35.00
Крупа рисовая	5.83	5.83	5.83	8.17	8.17	8.17
Вода питьевая	188.33	188.33	188.33	226.00	226.00	226.00
картофель п\ф	75.00	75.00	75.00	105.00	105.00	105.00
морковь п\ф	16.67	16.67	16.67	23.33	23.33	23.33
лук репчатый п\ф	10.00	10.00	10.00	14.00	14.00	14.00
Масло подсолнечное	2.50	2.50	2.50	3.50	3.50	3.50
соль йодированная	1.67	1.67	1.67	2.33	2.33	2.33
Лавровый лист	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Примечания:

Пищевая и энергетическая ценность

В 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3.42	3.91	4.09	101.82
Са	Mg	Fe	С
55.82	8.98	1.06	6.37
В 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
4.10	4.69	4.91	122.18
Са	Mg	Fe	С
66.98	20.38	1.51	7.64

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Индивидуальную банку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 10 минут до готовности добавляют консерву рыбную. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся

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

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Вкус и запах: рыбы и овощей

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 70

Наименование: Кекс Творожный

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №615

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Мука пшеничная в.с.	28.86	28.86	28.86	36.08	36.08	36.08
Сахар-песок	20.00	20.00	20.00	31.25	31.25	31.25
Масло подсолнечное	15.46	15.46	15.46	19.33	19.33	19.33
Яйца куриные 1 кат.	22.00	22.00	22.00	31.25	31.25	31.25
Творог массовой долей жира до 9%	70.00	70.00	70.00	87.50	87.50	87.50
Пудра рафинадная	1.02	1.02	1.02	1.27	1.27	1.27
Сода пищевая	0.05	0.05	0.05	0.06	0.06	0.06
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Примечания:

Пищевая и энергетическая ценность

В 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
9.82	21.36	47.43	217.40
Са	Mg	Fe	С
133.74	4.52	0.85	0.26
В 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
12.28	26.70	59.29	253.00
Са	Mg	Fe	С
167.18	5.65	1.06	0.32

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Размягченное сливочное масло и сахар-песок взбивают в течении 10-15 минут, добавляют творог и взбивают до получения однородной массы. Затем добавляют яйцо, пудру рафинадную, соду тщательно перемешивают тесто в течении 3-5 минут. Тесто раскладывают в подготовленные формы и выпекают при температуре 160-180°С в течении 55-60 минут.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний вид: Кекс прямоугольной или другой формы, поверхность выпуклая.

Цвет: Желтый

Консистенция: Мякиш плотный

Вкус и запах: Сладкий. Свежевыпеченного теста, приятный

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 71

Наименование: Картофель запеченный

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №71

Наименование сырья и полуфабрикатов	На 1 порцию, г			На 1 порции(й), г		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
картофель п\ф *	185.39	185.39	180.00	222.47	222.47	216.00
Масло подсолнечное	3.00	3.00	3.00	3.60	3.60	3.60
Соль поваренная	1.50	1.50	1.50	1.80	1.80	1.80
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Примечания:

* Отварной картофель

Пищевая и энергетическая ценность

В 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
2.11	9.13	0.06	123.60
Са	Mg	Fe	С
14.35	5.55	0.75	9.51
В 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
2.53	10.96	0.07	148.32
Са	Mg	Fe	С
17.22	10.26	1.14	15.01

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Картофель отварной нарезают тонкими ломтиками, солят, кладут на смазанный маслом противень и запекают в пароконвектомате при температуре 180-200°C 3-4 минуты.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, нарезанный ломтиками, равномерно запечен.

Цвет: Корочки - от светло-золотистого до золотистого.

Консистенция: Мягкая, сочная.

Вкус и запах: Умеренно соленый, свойственный картофелю с маслом. Запеченного картофеля без постороннего запаха.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта №72

Наименование: Напиток витаминизированный "Витошка"

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №72

Наименование сырья и полуфабрикатов	На 1 порцию, г			На 1 порции(й), г		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Смесь сухая для напитка витаминизированная	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Вода питьевая	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200.00 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
0.00	0.00	19.00	75.00

в 200.00 г содержится							
Кальций (Ca), мг	Фосфор (P), мг	Магний (Mg), мг	Железо (Fe), мг	Витамин В1, мг	Витамин С, мг	Витамин А, мг	Витамин Е, мг
0.00	3.00	0.00	0.00	0.30	20.00	0.12	2.34

Технология приготовления

В кипящую воду внести смесь сухую с витаминами для напитка "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста, тщательно перемешать до полного растворения, снять с плиты. Готовый напиток охладить. Перед подачей напиток разливают в стаканы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи: в горячем виде от +60 град С до +65 градС, в холодном виде - не ниже 15градС. Срок реализации: не более 1 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: слегка замутненная жидкость

Цвет: соответствующий наименоваю используемой смеси сухой с витаминами для напитка "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста от оранжевого до бордового

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: кисло-сладкий, соответствующий наименованию используемой смеси сухой с витаминами для напитка "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта №73

Наименование: Кисель с витаминами "Витошка"

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №2108

Наименование сырья и полуфабрикатов	На 1 порцию, г			На 1 порции(й), г		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Вода питьевая	195.00	195.00	195.00	195.00	195.00	195.00
Смесь сухая для киселя витаминизированная	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Технология приготовления

Необходимое по норме количество концентрата киселя с витаминами "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста предварительно тщательно разводят в 1/3 от необходимого по норме количества воды. Оставшуюся по норме воду доводят до кипения, вливают в нее предварительно разведенный концентрат и при постоянно помешивании доводят до кипения. Готовый кисель охлаждают. Охлаждение осуществляют в емкости, в которой был приготовлен кисель, в закрытом виде в холодном цехе, периодически помешивая для предотвращения образования на поверхности пленки. Перед подачей кисель разливают в стаканы.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи: от +60 градС до +65 градС или не ниже +15 градС. Срок реализации: не более 3 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: свойственный киселю, приготовленному обычным кулинарным способом, без пленки на поверхности

Цвет: соответствующий наименованию концентрата киселя с витаминами "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста от оранжевого до бордового

Консистенция:

Вкус и запах: кисло-сладкий, соответствующий наименованию используемого концентрата киселя с витаминами "Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта №74

Наименование: Кукуруза консервированная

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №291

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Кукуруза сахарная (консервы)	41.67	25.00	25.00	83.33	50.00	50.00
Выход:	-	-	25.00	-	-	50.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
1.10	0.20	5.60	29.00
Са	Mg	Fe	С
2.00	0.00	0.20	2.00

Технология приготовления

Кукурузу сахарную консервированную прогревают в собственном отваре, помешивая, при температуре 90-90 гр.С в течение 5 мин, отвар сливают, охлаждают до Т 65 С.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Подают в качестве подгарнировки к гарнирам

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма и цвет кукурузы не должны измениться

Цвет: Светло-желтый, желтый

Консистенция: мягкая

Вкус и запах: Свойственный данному продукту

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта №75

Наименование: Салат из свеклы отварной

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №697

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Свекла п/ф	95.00	95.00	95.00	142.50	142.50	142.50
Масло подсолнечное	5.00	5.00	5.00	7.50	7.50	7.50
Кислота лимонная	1.20	1.20	1.20	1.80	1.80	1.80
Выход:	-	-	100.00	-	-	150.00

Пищевая и энергетическая ценность

В 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
2.14	7.64	0.00	127.28
Ca	Mg	Fe	C
0.03	14.25	0.00	3.44

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

Требования к оформлению, подаче и реализации**Органолептические показатели**

Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом

Цвет: темно-малиновый

Консистенция: мягкая, сочная

Вкус и запах: умеренно соленный, свойственный свекле. свеклы

Зав. производством _____

Калькулятор _____