

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 350

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели из мяса говядины (паровые)**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 350

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я., Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина I категории	80	69	8,0	6,9	64	57	6,4	5,7	42	35	4,2	3,5
Лук репчатый	14,5	10	1,45	1,0	11,6	9,7	1,16	0,97	7,2	5	0,72	0,5
Масса готовой каши	34	34	3,4	3,4	27	27	2,7	2,7	17	17	1,7	1,7
Масло растительное	4	4	0,4	0,4	3	3	0,3	0,3	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5	4	4	0,4	0,4	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07	0,5	0,5	0,05	0,05	0,3	0,3	0,03	0,03
ВЫХОД :		100				80				50		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Ca, мг	Fe, мг	Mg, мг	C, мг	Калорийность, ккал
12,9	10,8	9,10	19,9	2,1	28,6	3,0	220

Технология приготовления: Рис перебирают, варят рассыпчатую кашу, лук нарезают мелким кубиком, баланшируют, пассеруют. Мясо измельчают на мясорубке с двойной мелкой решеткой или дважды. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, соль йодированную, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков. Шарики панируют в муке, обжаривают на противне до образования легкой корочки, подливают горячую воду, и тушат в жарочном шкафу при температуре 160-200С 10-15 мин. Отпускают тефтели с соусом и гарниром.

Гарниры картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Изделия должны сохранить форму. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленный, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок и посторонние привкусы и ароматы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 348

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки из мяса говядины припущенные**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 348

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.		1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина I категории	90	76	9,0	7,6	72,0	58	7,2	5,8	45	38	4,5	3,8
Лук репчатый	7,4	6,2	0,74	0,62	5,9	4,8	0,59	0,48	3,7	3,5	0,37	0,35
Хлеб пшеничный	15	15	1,5	1,5	12	12	1,2	1,2	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5	4	4	0,4	0,4	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	4	4	0,4	0,4	3	3	0,3	0,3	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04	0,3	0,3	0,03	0,03	0,2	0,2	0,02	0,02
ВЫХОД :		100			80				50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	Калорийность, ккал
14,58	12,4	8,2	3,4	1,0	0,0	8,0	0,0	197,77

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, и разделяют на шарики по 2 штуки на порцию, Полуфабрикаты выкладывают на противень смазанный маслом, подливают горячей, кипяченной водой и тушат в жарочном шкафу 20-25 мин при температуре 160-200С. Отпускают с соусом и гарниром.

Гарниры каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные, припущенные.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин разрывов. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок и посторонние привкусы и ароматы.

МБОУ Зубковская СОШ №20

Директор *Ермохина Т.Г.* Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 299

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, тушеная с овощами

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 299

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горбуша потраш с гол	98,2	67	9,82	6,7
Вода питьевая	20	20	2,0	2,0
Морковь				
с 01.09 по 01.01	23	19,5	2,3	1,95
с 01.01 по 31.08	28	19	2,8	1,9
Лук репчатый	19	15,9	1,9	1,59
Томат пюре	4	4	0,4	0,4
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
ВЫХОД :		100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	Mg, мг	С, мг	Калорийность, ккал
12,5	7,8	4,8	28,9	0,5	0,0	14,2	0,1	159,2

Технология приготовления: Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски. Укладывают в сотейник или противень, смазанный растительным маслом. Овощи шинкуют соломкой и укладывают с верху на рыбу. Заливают водой или бульоном, доводят до кипения, добавляют пассерованное томатное пюре, сахар, соль и тушат до готовности 40-45 мин. Рыбу отпускают с гарниром и соусом в котором она тушилась.

Гарниры пюре картофельное, картофель отварной, овощи отварные, тушеные, рассыпчатые каши.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента изготовления.

Органолептические показатели качества: Куски рыбы целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом и овощами. Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Вкус и аромат свойственный виду рыбы, овощей и томатного пюре. Не допускаются посторонние запахи и ароматы.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 128

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП ГОРОХОВЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ**

Область применения, номер рецептуры: **школьная столовая, № 128**

Наименование сборника рецептов: **Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.**

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горох лущеный	20	20	2	2
Картофель с 01.09 по 01.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
с 01.01 по 28-29.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
Морковь с 01.09 по 01.01	12,5	10	1,25	1
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Петрушка зелень	2,8	2,8	0,28	0,28
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода или бульон	200	200	20	20
ВЫХОД :		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (250г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	Калорийность, ккал
6,6	2,2	21,8	40,0	2,0	0,2	33,3	0,6	126,9

Технология приготовления: Горох подготавливают: перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в этой же воде до размягчения без соли. Картофель нарезают кубиком, варят до полу готовности, добавляют припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный и пассерованный репчатый лук, соль. Варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют зелень петрушки.

Температура подачи 75С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Бульон светло-желтый, блестки жира на поверхности желтого цвета. Часть гороха разварена. Картофель сохранил форму нарезки. Вкус и запах вареного гороха, картофеля и пассерованных овощей. Соотношения плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Область применения, номер рецептуры: **школьная столовая, № 95**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Первалов А.Я. Тапешкина Н.В.**

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2
Картофель с 01.09 по 01.10	26,67	20	2,67	2
с 01.11 по 31.12	28,57	20	2,85	2
с 01.01 по 28-29.02	30,77	20	3,077	2
с 01.03 по 31.07	33,33	20	3,33	2
Морковь с 01.09 по 01.01	12,5	10	1,25	1
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Свекла с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
С 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
Сметана	10	10	1	1
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахар песок	3	3	0,3	0,3
Вода или бульон	200	200	20	20
ВЫХОД :		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (250г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe, мг	B1, мг	Mg, мг	C, мг	Калорийность, ккал
2,1	5,3	12,7	10,8	0,9	0,0	21,1	10,8	103,6

Технология приготовления: Картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук- полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают и нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110С с добавлением воды. В кипящую воду закладывают тонко нашинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 минут, затем закладывают картофель, подготовленную свеклу и лук, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности борщ заправляют йодированной солью и сахаром. Добавляют сметану и лавровый лист и доводят до кипения.

Температура подачи 75С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: На поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи – сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус сладко-кисловатый, с ароматом овощей. Запах, свойственный вареным овощам. Не допускается привкус, запах сырой свеклы и пареных овощей.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 419

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус томатный

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 419

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В



Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	25	25	2,5	2,5
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло сливочное 72%	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Сахар песок	0,9	0,9	0,09	0,09
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
ВЫХОД :		50		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (50г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	А, мг	Калорийность, ккал
0,55	1,64	2,29	4,33	0,4	0	9,2	0,7	10,0	51,2

Технология приготовления: Подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку тщательно размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, пассерованное томатное пюре и варят 25-30 мин. в конце варки добавляют сахар, соль, сливочное масло и доводят до кипения. Подают соус к блюдам из отварной, припущенной рыбы и рыбной котлетной массе, мясным и овощным блюдам.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Консистенция жидкой сметаны, однородная, вкус кисло-сладкий, аромат томата, сливочного масла. Не допускается привкус сырого томата и слишком кислый вкус.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 408

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный основной

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 408

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	22	22	2,2	2,2
Сметана 15%	50	50	5	5
Масло сливочное 72%	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
ВЫХОД :		50		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (50г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	А, мг	Калорийность, ккал
1,4	9,3	2,4	42,34	0,1	0	4,5	0,1	57	99,7

Технология приготовления: Подсушенную, без изменения цвета муку, смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, затем разводят кипящей сметаной с водой. Добавляют соль, процеживают и доводят до кипения еще раз. Подают соус к овощным, мясным и рыбным блюдам.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Консистенция густой сметаны, однородная без комков заварившейся муки. Цвет белый, вкус слегка кисловатый. Запах приятный кисловатый. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор Ермохина Т.Г. Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 404

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус молочный для подачи к блюдам

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 404

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	12,5	12,5	1,25	1,25
молоко	37,5	37,5	3,75	3,75
Масло сливочное 72%	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар песок	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
ВЫХОД :		50		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (50г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	С, мг	А, мг	Калорийность, ккал
1,6	3,09	3,1	56,4	0,9	0	6,7	0,3	19	61,2

Технология приготовления: Горячей смесью молока и воды разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 мин. Добавляют сахар, соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют маслом. Подают соус к овощным, мясным и рыбным блюдам.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Консистенция жидкой сметаны, однородная без комков заварившейся муки. Цвет белый, вкус молочный. Не допускается привкус пригорелого молока.

МБОУ Зубковская СОШ №20

Директор *Ермохина Т.Г.* Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 268

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 268

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко пастер	50	50	5	5
Яйцо куриное	86	80	8,6	8
Масло растит для смазки	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		110/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (10г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	А, мг	Калорийно сть, ккал
11,2	18	3,8	102,8	2,05	0,1	20,3	0,4	0,0	298,0

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают в отдельную посуду о 2-3 штуки и соединяют с общей массой. Добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретый, смазанный маслом, противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу 8-10мин при температуре 180-200С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более 30 минут с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена. Вкус приятный, яичный.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 327

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш из говядины**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 327

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина I категории	153	112	15,3	11,2
Лук репчатый	17	7	1,7	0,7
Томатное пюре	11	11	1,1	1,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
ВЫХОД :		100		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	Калорийность, ккал
18	17	3,0	14	2,56	0,03	21	0,0	237

Технология приготовления: Крупные куски мяса, отваренные до полуготовности, нарезают кубиками по 20-30г, заливают горячей водой, добавляют пассерованное томатное пюре, бланшированный, пассерованный лук и тушат в закрытой посуде около часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют без изменения цвета, постепенно разводят охлажденным до 55С бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Подготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, и гарниром.

Гарниры каши рассыпчатые, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные, макаронные изделия отварные.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента изготовления.

Органолептические показатели качества: Цвет мяса темно-красный, консистенция мягкая. Вкус и запах, свойственный тушеному мясу, луку и пассерованному томату, в меру соленный. Не допускается привкус сырого томатного пюре.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 372

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки (котлеты) из мяса кур паровые**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 372

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.		1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кура Iй категории	98	74	9,8	7,4	78,4	54,8	7,84	5,48	49,4	37	4,94	3,7
Молоко пастеризов	26	26	2,6	2,6	20,8	20,8	2,08	2,08	13	13	1,3	1,3
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8	14,4	14,4	1,44	1,44	9	9	0,9	0,9
Масло сливочное 72%	4	4	0,4	0,4	3	3	0,3	0,3	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6	4,5	4,5	0,45	0,45	3	3	0,3	0,3
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04	0,3	0,3	0,03	0,03	0,2	0,2	0,02	0,02
ВЫХОД :		100			80				50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	A, мг	Калорийность, ккал
15,9	15,3	9,1	17,7	1,9	0,05	15,,3	0,7	37,2	209,0

Технология приготовления: Мякоть птицы пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке пшеничным хлебом, без корок, добавляют соль, хорошо перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Из готовой котлетной массы формируют котлеты , биточки, укладывая на смазанный маслом противень, подливают горячей воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. Температура внутри изделия не ниже 85С. Отпускают с гарниром или растопленным сливочным маслом.

Гарнир пюре картофельное, овощное, каши, макаронные изделия отварные.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах свойственный готовой пищи. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба. Цвет серый, не допускается розовато-красный оттенок, посторонние запахи и привкусы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 377

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 377

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто г	Нетто г	Брутто кг	Нетто кг
Картофель с 01.09 по 31.10	170,67	130	17,06	13	201,27	153	20,12	15,3
с 01.11 по 31.12	182,86	130	18,28	13	215,62	153	21,56	15,3
с 01.01 по 28-29.02	198,6	130	19,86	13	233,98	153	23,39	15,3
с 01.03 по 31.07	214,5	130	21,45	13	253,02	153	25,30	15,3
Молоко пастеризованное	22,5	22,5	2,25	2,25	24	24	2,4	2,4
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5	6	6	0,6	0,6
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04	0,5	0,5	0,05	0,05
ВЫХОД:		150				180		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,1	8,7	22,1	35,7	1,1	0,1	30,5	5,5	132,6

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду, добавляют соль и заливают горячей водой, что бы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80С . В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100С, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента изготовления.

Органолептические показатели качества: Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 256

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто г	Нетто г	Брутто ку	Нетто кг
Макаронные изделия из муки в/с	56	56	5,6	5,6	65	65	6,5	6,5
Масло сливочное	5	5	5	5	6	6	0,6	0,6
Выход:		150				180		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	А, мг	Калорийность, ккал
5,3	3,0	34,1	12,5	0,7	0,1	7,3	0,0	9,0	189,9

Технология приготовления: Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 литров воды и 50г соли). Варят макароны 20-30мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12минут. Проверяют на готовность, на разрезе не должно быть прослойки не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откидывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160С 5 минут.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Макароны должны сохранить форму, увеличение в объеме в 3 раза. Должны хорошо отделяться друг от друга. Не допускается переваривание макаронных изделий, недоваривание и посторонние запахи.

МБОУ Зубковская СОШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 214

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 214

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Первалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко пастер	101,9	101,9	10,19	10,19
Вода питьевая	64	64	6,4	6,4
Крупа манная	44,4	44,4	4,4	4,4
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Сахар песок	10	10	1	1
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	A, мг	Калорийность, ккал
5,9	6,7	35,5	114,9	0,4	0,1	17,2	0,5	0,0	226,1

Технология приготовления: Манную крупу всыпают быстро тонкой струей в кипящую смесь воды и молока, при активном помешивании сверху вниз. Добавляют сахар и соль и варят при слабом кипении и непрерывном помешивании 20 минут. При отпуске заправляют растопленным и прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригоревшей каши.

МБОУ Зубковская СОШ №20

Директор *Ермохина Т.Г.* Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 223

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 223

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Талешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко пастер	96	96	9,6	9,6
Вода питьевая	64	64	6,4	6,4
Крупа пшено	50	50	5	5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	1,1	1,1	0,11	0,11
Сахар песок	10	10	1	1
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	А, мг	Калорийность, ккал
6,5	6,0	32,6	97,5	1,1	0,1	31,1	0,4	0,0	208,4

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50С), затем горячей (60-70С), пшено после промывания ошпаривают. При этом необходимо учитывать, что в крупе при промывании остается вода (20-30% от массы крупы). В кипящую воду с молоком добавляют соль и сахар, доводят до кипения, затем всыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности при слабом кипении. При отпуске заправляют растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригоревшей каши.

МБОУ Зубковская СОШ №20

Директор *Ермохина Т.Г.* Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 123

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыбные консервы сайра тихоокеанская натурал в масле	40	40	4	4
Картофель с 01.09 по 01.10	93,33	70	9,33	7
с 01.11 по 31.12	100	70	10	7
с 01.01 по 28-29.02	107,69	70	10,76	7
с 01.03 по 31.07	166,67	70	16,67	7
Морковь с 01.09 по 01.01	20	16	2	1,6
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,133	1,6
Лук репчатый	9,5	8	0,95	0,8
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Петрушка зелень	2,3	1,8	0,23	0,18
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200	200	20	20
ВЫХОД :		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (250г)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Са, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	С, мг	Калорийность, ккал	
9,7	4,8	13,1	15,2	0,9	0,1	36,8	4,7	139,0	

Технология приготовления: В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль и доводят до готовности.

Температура подачи 75С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Внешний вид- картофель порезан брусочками или кубиками. Рис сохранил форму. Консистенция овощей- мягкая, овощи сохранили форму нарезки. Цвет бульона золотисто-серый, овощей натуральный. Вкус рыбы, в меру соленый. Запах продуктов, входящих в блюдо.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор Ермохина Т.Г. Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 104

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ**

Область применения, номер рецептуры: **школьная столовая, № 104**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.**

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	62,5	50	6,25	5
Картофель с 01.09 по 01.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,28	3
с 01.01 по 28-29.02	46,15	30	4,61	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
Морковь с 01.09 по 01.01	15,58	13	1,55	1,3
с 01.01 по 31.08	16,87	13	1,68	1,3
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сметана	10	10	1	1
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода или бульон	200	200	20	20
ВЫХОД :		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (250г)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	Калорийность, ккал
1,8	3,0	9,3	13,6	0,7	0,0	19,2	13,6	68,4

Технология приготовления: В кипящую воду закладывают подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь нарезанную соломкой припущенную с маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 минут, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. За 10 минут до окончания варки вводят пассерованное томатное пюре. Добавляют сметану, доводят до кипения. Настаивают 10-15 минут.

Температура подачи 75С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: На поверхности блески жира бледно-желтого цвета. Капуста, картофель сохранили форму нарезки, консистенция их мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 130

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 130

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	12,5	12,5	1,25	1,25
Картофель с 01.09 по 01.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
с 01.01 по 28-29.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
Морковь с 01.09 по 01.01	12,5	10	1,25	1
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
Лук репчатый	11,91	10	1,19	1
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло подсолнечное рафинированное	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода или бульон	200	200	20	20
ВЫХОД :		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (250г)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	Mg, мг	С, мг	Калорийность, ккал	
3,4	5,5	23,9	27,7	1,2	0,1	34,6	6,5	171,3	

Технология приготовления: Овощ нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, морковь брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные овощи, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности.

Температура подачи 75С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: В жидкой части супа овощи и макаронные изделия сохранили форму. Консистенция картофеля и овощей мягкая, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет бульона- золотистый, жира на поверхности- светло-оранжевый. Вкус умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей, макаронных изделий. Запах пассерованных овощей и макаронных изделий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 100

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Область применения, номер рецептуры: **школьная столовая, № 100**

Наименование сборника рецептур: **Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.**

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Картофель с 01.09 по 01.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
с 01.01 по 28-29.02	115,38	75	11,53	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
Морковь с 01.09 по 01.01	12,5	10	1,25	1
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сметана	10	10	1	1
Огурцы соленные	17	15	1,7	1,5
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода или бульон	200	200	20	20
ВЫХОД :		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (250г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	Калорийность, ккал
2,5	5,4	18,8	26,0	1,0	0,1	125,9	7,2	131,1

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят помешивая до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы очищают от кожицы и при необходимости удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 10-15 минут. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, варят 10 минут, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную с маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 минут припущенные огурцы, йодированную соль и варят еще 10 минут. В конце варки заправляют сметаной и зеленью, доводят до кипения.

Температура подачи 75С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Овощи сохранили форму нарезки, мягкие, огурцы слегка хрустящие. Крупа мягкая. Вкус в меру острый, соленый, аромат огурцов, крупы и овощей.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор Ермохина Т.Г. Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 123

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 123

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	38	30	3,8	3
Картофель с 01.09 по 01.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
с 01.01 по 28-29.02	38,46	25	3,84	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,16	2,5
Морковь с 01.09 по 01.01	12,5	10	1,25	1
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Крупа рисовая	10	10	1	1
Масло подсолнечное рафинированное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода или бульон	200	200	20	20
ВЫХОД :		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (250г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe, мг	B1, мг	Mg, мг	C, мг	Калорийность, ккал
2,2	5,3	14,7	30,3	0,7	0,1	17,7	8,0	112


Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают несколько раз меняя воду. Крупу после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полу готовности, отвар сливают. В кипящую воду закладывают подготовленную крупу, доводят до кипения, затем добавляют капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до окончания варки добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят суп до готовности. В конце варки заправляют сметаной и доводят до кипения.

Температура подачи 75С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Крупа хорошо набухла, но не разварена, овощи и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блески жира. Бульон прозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

МБОУ Зубковская СОШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 386

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 386

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4	63	63	6,3	6,3
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6	8	8	0,8	0,8
Соль йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		150				180		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	Mg, мг	С, мг	А, мг	Калорийность, ккал
3,6	3,8	41,2	10,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,0	243

Технология приготовления: Рис перебирают, промывают. Подготовленную рисовую крупу всыпают в кипящую подсоленную воду. Варят периодически помешивая, при слабом кипении до загустения. Затем вводят растопленное сливочное масло и уваривают до готовности на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 160С при закрытой крышке 5-7 минут.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый. Не допускается запах подгорелой каши.

МБОУ Зубковская СОШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 217

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ**

Область применения, номер рецептуры: **школьная столовая, № 217**

Наименование сборника рецептов: **Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Талешкина Н.В**

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко пастер	101,9	101,9	10,19	10,19
Вода питьевая	66	66	6,6	6,6
Крупа рисовая	42	42	4,2	4,2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Сахар песок	10	10	1	1
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	A, мг	Калорийно сть, ккал
5,2	9,3	40,4	95,6	0,2	0,1	31,1	0,4	0,0	238,5

Технология приготовления: Рис, перебранный и промытый, закладывают в кипящую воду, согласно рецептуре, и варят до загустения, вливают кипящее молоко, вводят соль и сахар, доводят до кипения и варят при слабом кипении до загустения. Кашу доводят до готовности, упаривая на водяной бане или пароварочном шкафу при закрытой крышке. При отпуске заправляют растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Каша держится горкой на тарелке, крупа мягкая. Консистенция вязкая, однородная. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов. Не допускается запах и вкус пригоревшей каши.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 226

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША «ДРУЖБА»**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 226

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко пастер	135	135	13,5	13,5
Вода питьевая	70	70	7	7
Крупа рис	15	15	1,5	1,5
Крупа пшено	11	11	1,1	1,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Соль йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар песок	10	10	1	1
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	A, мг	Калорийно сть, ккал
5	6,5	26,4	86,9	0,4	0,1	20,3	0,4	0,0	216,3

Технология приготовления: Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом огне, периодически помешивая, до готовности. При отпуске каша заправляется растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие, мягкие. Каша заправлена маслом. Вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, не допускаются посторонние запахи, привкусы, в том числе и пригорелой каши. Цвет белый с кремовым оттенком.

МБОУ Зубковская СОШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 496

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из плодов шиповника**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 496

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	200	200	20,0	20,0
Шиповник, плоды сухие	20	20	2	2
Сахар песок	20	20	2	2
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	A, мг	Калорийность, ккал
0,2	0,1	19,5	4,5	0,2	0	1,1	0,05	0	74,3

Технология приготовления: Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар и доводят до кипения.

Температура подачи 14С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Аромат и вкус напитка характерен для плодов шиповника. Цвет красно-коричневый, сладкий.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 462

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао с молоком**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 462

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	105	105	10,5	10,5
Какао порошок	4	4	0,4	0,4
Сахар песок	20	20	2	2
Молоко	100	100	10	10
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	А, мг	Калорийность, ккал
2,6	3,3	24,1	110,6	0,9	0	27,0	0,5	12	134,,8


Технология приготовления: Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Цвет напитка светло-коричневый с красноватым оттенком, аромат свойственный какао, вкус сладкий

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 457

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 457

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Первалов А.Я. Ташешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	200	200	20,0	20,0
Чай черный байховый	1	1	0,1	0,1
Сахар песок	20	20	2	2
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	A, мг	Калорийность, ккал
0,1	3,09	9,8	0,3	0,7	0	4,2	0	0	38

Технология приготовления: Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар кладут в каждую порцию или подают отдельно.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Цвет коричневый, на свету золотисто-коричневый. Если чай имеет тускло-коричневый цвет, значит, он не правильно заварен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 465

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток с молоком**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 465

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	110	110	11	11
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Сахар песок	20	20	2	2
Молоко 2,5%	100	100	10	10
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe, мг	B1, мг	Mg, мг	C, мг	A, мг	Калорийность, ккал
3,1	3,2	14,4	110,6	0,1	0	13,3	0,5	12	106,4

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

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку и молоку, вкус сладкий.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 494

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из кураги**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 494

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	200	200	20,0	20,0
Курага	20	20	2	2
Смородина	20	20	2	2
Чернослив ✓	20	20	2	2
Вишня	20	20	2	2
брусника	20	20	2	2
Сахар песок	20	20	2	2
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	A, мг	Калорийность, ккал
0,3	0,01	17,5	0,3	0,7	0	4,3	0,05	0	72

Технология приготовления: фрукты тщательно перебирают, промывают в теплой питьевой воде, меняя ее несколько раз, затем закладывают в кипящую воду и проваривают до готовности 10-20 минут. Фрукты раскладывают в стаканы и разливают отваром.

Температура подачи 12-14С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Вкус и запах сладкий, Аромат соответствует фрукту. Консистенция сиропа жидкая, плоды пропитаны отваром, сварены до полной готовности. Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

МБОУ Зубковская СОШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 495

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из смеси сухофруктов**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 495

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	200	200	20,0	20,0
Смесь сухофруктов	20	20	2	2
Сахар песок	20	20	2	2
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	A, мг	Калорийн ость, ккал
1,0	0,1	17,1	0,3	0,7	0	20,0	0,05	0	126,2

Технология приготовления: Смесь сухофруктов перебирают, промывают в теплой питьевой воде, меняя ее несколько раз, затем закладывают в кипящую воду и проваривают до готовности. Фрукты раскладывают в стаканы и разливают отваром.

Температура подачи 12-14С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Ягоды и плоды сварены до полной готовности пропитаны отваром. Отвар прозрачный. Вкус и запах соответствует использованным в компоте сухофруктам. Цвет коричневый или темно-коричневый. Не допускаются посторонние примеси и порченые плоды.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 202

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая рассыпчатая**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 202

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто г	Нетто г	Брутто ку	Нетто кг
Вода	119	119	11,9	11,9	140,4	140,4	14,04	14,04
Крупа гречневая	71	70	7,1	7	83,7	83	8,37	8
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6	8	8	0,8	0,8
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:				150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	Mg, мг	С, мг	А, мг	Калорийность, ккал
5,8	2,3	38,3	17,3	4,6	0	0,0	0,0	0,0	228

Технология приготовления: Крупу перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивания прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 140-160С в течении 1-1,5 часа. Затем вливают растопленное прокипяченное сливочное масло.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, каша заправлена маслом, вкус и аромат сваренной крупы и сливочного масла, без посторонних привкусов и запахов.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор *Ермохина Т.Г.* Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 282

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка рисовая с творогом**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 282

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Первалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц		100 порц	
	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , кг	Нетто, кг	Брутто г	Нетто г	Брутто кг	Нетто кг
Крупа рис	36	35,6	3,6	3,56	48,5	48	4,85	4,8
Вода питьевая	65	65	6,5	6,5	100	100	10	10
Творог 9% жирности	75	75	7,5	7,5	93,6	93,6	9,36	9,36
Сахар песок	11	11	1,1	1,1	15	15	1,5	1,5
Яйцо куриное шт	20шт	8	20шт	0,8	0,25шт	10	25шт	1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5	8	8	0,8	0,8
Сметана 15%	5	5	0,5	0,5	5	5	0,5	0,5
Ванилин	0,01	0,01	0,001	0,001	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1	0,7	0,7	0,07	0,07
Сгущенное молоко	20	20	2	2	20	20	2	2
ВЫХОД :		150/20			200/20			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки , гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Ca, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	Калорийность, ккал
33,8	19,23	26,4	184,9	0,8	0,1	36,0	0,5	209

Технология приготовления: готовую рисовую кашу охлаждают до температуры 60С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, масло сливочное, перемешивают. Готовую массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца и сметаны и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280С 20-30мин до готовности. Запеканку отпускают с вареньем, сладким или фруктовым соусом, сгущенным молоком.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента изготовления.

Органолептические показатели качества: Порции нарезаны ровно, с верху полита сгущенным молоком. Поверхность имеет неглубокую золотистую корочку, на разрезе цвет белый. Вкус и аромат творога. Не допускаются посторонние запахи и привкусы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 380Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕННАЯ**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 380

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц		100 порц	
	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , кг	Нетто, кг	Брутто г	Нетто г	Брутто кг	Нетто кг
Капуста белокочанная	196,5	157	19,65	15,7	231,87	192	23,18	19,2
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5	7	7	0,7	0,7
Лук репчатый	13,1	11	1,31	1,1	15,4	12,4	1,54	1,24
Морковь с 01.09. по 31.12	10	8	1	0,8	11,8	9,8	1,18	0,98
С 01.01 по 31.08	10,67	8	1,06	0,8	12,6	10,6	1,26	1,06
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5	6	6	0,6	0,6
Сахар песок	3	3	0,3	0,3	4	4	0,4	0,4
Мука пшеничная	1,8	1,8	0,18	0,18	2,1	2,1	0,21	0,21
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04	0,5	0,5	0,05	0,05
ВЫХОД:		150				180		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки , гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	Калорийность, ккал	
3,2	3,9	14,1	95,8	1,2	0,1	34,7	32,8	100,5	

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованную, нарезанную соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, сахаром, подсушенной мукой растертую со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды, и пассерованное томатное пюре.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: кусочки овощей должны быть одинаковой формы и размера. Консистенция мягкая, сочная, у капусты допускается упругая. Вкус кисло-сладкий. Цвет коричневый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 339Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки (котлеты) из мяса говядины паровые**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 339

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина I категории	74	70	7,4	7,0	59,2	55,0	5,92	5,5	37	35	3,7	3,5
Молоко	22	22	2,2	2,2	17,6	17,6	1,76	1,76	11	11	1,1	1,1
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8	14,4	14,4	1,44	1,44	9	9	0,9	0,9
Сухари панировочные	11	11	1,1	1,1	8,8	8,8	0,88	0,88	5,5	5,5	0,55	0,55
Масло растительное	4	4	0,4	0,4	3,2	3,2	0,32	0,32	2	2	0,2	0,2
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04	0,3	0,3	0,03	0,03	0,2	0,2	0,02	0,02
ВЫХОД:		100				80				50		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ca, мг	Fe, мг	V1, мг	Mg, мг	C, мг	Калорийность, ккал	
14,4	11,8	15	50	1,75	0,14	20	0,0	212,0	

Технология приготовления: Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным хлебом без корок, замоченным в молоке, добавляют йодированную соль, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют котлеты овально-приплюснутой формы толщиной 1,5-2 см. Изделия панируют в сухарях. Изделия укладывают на разогретую до 160-170С смазанную маслом поверхность сковороды, противня, и обжаривают 5-7 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280С. Температура внутри изделия не ниже 85С. Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом.

Гарниры каши, каши вязкие, пюре картофельное, овощи отварные, тушеные.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента изготовления.

Органолептические показатели качества: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато-красный оттенок.

МБОУ Зубковская ООШ №20

Директор  Ермохина Т.Г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 459

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром и лимоном**

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 459

Наименование сборника рецептов: Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ- интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	200	200	20,0	20,0
Чай черный байховый	1	1	0,1	0,1
Сахар песок	20	20	2	2
Лимон	8,2	5	0,82	0,5
Выход:		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	С, мг	А, мг	Калорийность, ккал
0,1	0	9,3	67,2	0,9	0	45,8	12,8	0,1	36,6

Технология приготовления: Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию или подают отдельно.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свету золотисто-коричневый. Если чай имеет тускло-коричневый цвет, значит, он не правильно заварен.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)№ 322

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рагу из отварного мяса говядины**

Область применения, номер рецептуры: **школьная столовая, № 322**

Наименование сборника рецептов: **Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.**

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина I категории	63	53,17	6,3	5,31
Картофель с 01.09 по 01.10	205,33	154	20,53	1,54
с 01.11 по 31.12	220	154	22,0	1,54
с 01.01 по 28-29.02	236,92	154	23,69	1,54
с 01.03 по 31.07	256,67	154	25,66	1,54
Морковь с 01.09 по 01.01	32,5	26	3,25	2,6
с 01.01 по 31.08	34,67	26	3,46	2,6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Томатное пюре	7	7	0,7	0,7
Соль йодированная	1	1	0,1	0,1
ВЫХОД :		200		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Са, мг	Fe. мг	B1, мг	Mg мг	C, мг	Калорийность, ккал
14,8	16,8	31,9	53,1	2,9	0,1	53,1	1,3	334,1

Технология приготовления: Мясо говядины зачищают от сухожилий, промывают. Варят 20-30 мин при слабом кипении, после закипания добавляют соль . Отварное мясо охлаждают, нарезают кубиками по 20-30грамм. Очищенные картофель и морковь нарезаю кубиками. Картофель отваривают, морковь припускают. Для приготовления соуса: муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) , растирают со сливочным маслом, разводят горячей кипяченной водой, варят 15 мин, добавляют пассерованное томатное пюре, соль. Доводят до кипения. Затем к отварному мясу добавляют припущенные овощи и картофель, заливают соусом, доводят до вкуса и тушат 15-20 мин.

Температура подачи 65С.

Срок реализации не более двух часов с момента изготовления.

Органолептические показатели качества: Консистенция овощей в готовом рагу мягкая, вкус и запах отварного мяса и овощей, куски мяса нарезаны поперек волокон, сохранили форму нарезки. Овощи не разварены, форма сохранена.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 135

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

Область применения, номер рецептуры: школьная столовая, № 135

Наименование сборника рецептур: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов. 2018г, Перевалов А.Я. Тапешкина Н.В.

Наименование сырья	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2
Картофель с 01.09 по 01.10	30,67	23	3,06	2,3
с 01.11 по 31.12	32,86	23	3,28	2,3
с 01.01 по 28-29.02	35,38	23	3,53	2,3
с 01.03 по 31.07	38,33	23	3,83	2,3
Морковь с 01.09 по 01.01	18,75	15	1,87	1,5
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Молоко пастеризованное	38	38	3,8	3,8
Соль йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода или бульон				
ВЫХОД :		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (250г)

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Са, мг	Fe. мг	В1, мг	Mg мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,1	4,5	13,7	64,1	0,7	0,1	21,7	6,9	103,2

Технология приготовления: Все овощи, кроме картофеля, мелко шинкуют. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный крупным кубиком, доводят до кипения, снимают пену и добавляют припущенную с маслом морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук и варят до готовности при слабом кипении. Отвар сливают, овощи немедленно протирают горячими. На отваре готовят белый соус. Пшеничную муку просеивают, высыпают в растопленное сливочное масло и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70С вливают четвертую часть отвара и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшейся отвар и варят 20-30 минут. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист. Соус процеживают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят отваром, добавляют соль, проваривают 5-7 минут. Готовый суп заправляют кипящим молоком и сливочным маслом, доводят до кипения.

Температура подачи 75С.

Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Органолептические показатели качества: Суп – однородная масса, без комков заварившейся муки, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, « густых сливок» Цвет белый с розоватым оттенком. Вкус нежный, в меру соленый.