

Технологическая карта № 63

на: **Гуляш**

№ рецептуры по сборнику: № 437

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С., УФА, 2010г.

Набор сырья	Расход сырья на одну порцию		
	от 7 до 18 лет		
	брутто, г.	нетто, г.	
Мясо свинина	74,0	74,0	
Масса тушеного мяса		50,0	
Лук репчатый	12,0	10,0	
Масло растительное	4,0	4,0	
Пассированный лук		5,0	
Томат-паста	10,0	10,0	
Мука пшеничная в/с	3,0	3,0	
Масса соуса		50,0	
Выход готового блюда		50/50	

Технология приготовления

Подготовленное мясо свинины (см ТК № 60) нарезают кубиками и обжаривают. Мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированной томат-пасты в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассированный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 18 лет	13,7	13,4	2,8	187	50/50

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 18 лет	7,60	17,51	128,94	1,91	0,00	0,41	0,03	0,08	0,33

Утверждаю _____



Технологическая карта № 518

Наименование блюда: **Картофель запеченный**

Номер рецептуры: 518

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Картофель	200	150	240	180
...или картофель молодой	190	150	232	186
Масло растительное	5	5	5	5
Выход:		150/5	--	180/5

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки (г)	3,6	А (мг)		Са (мг)	0,018
Жиры (г)	7,38	С (мг)		Mg (мг)	0,036
Углеводы (г)	28,8	Е (мг)		Fe (мг)	1,62
Энер. ценность (ккал)	199,8	РР (мг)		Р (мг)	0,11

Технология приготовления

Очищенный картофель промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. При использовании картофеля очищенного сульфитированного - проварить его в кипящей воде 5-7 минут, после чего отвар слить.

Подготовленный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7л. на 1кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5см выше уровня картофеля. Картофель варят в течение 25-30мин до готовности.

Воду сливают, картофель режется пополам, выкладывается на противень, разрезанной частью вниз, заливается растительным маслом и запекается в жарочном шкафу при температуре 100-120°C в течение 10мин.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность клубней хорошо очищена, без глазков и черных пятен, сохранившие форму

Консистенция: мягкий, не переварен

Цвет: белый до желтого

Вкус: в меру соленый

Запах: отварного картофеля

Утверждаю _____



И.Ю. Мухоморова

Технологическая карта № 518

Наименование блюда: **Картофель отварной**

Номер рецептуры: 518

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004.

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Картофель	200	150	240	180
...или картофель молодой	190	150	232	186
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		150/5		180/5

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки (г)	3,6	А (мг)		Са (мг)	0,018
Жиры (г)	7,38	С (мг)		Mg (мг)	0,036
Углеводы (г)	28,8	Е (мг)		Fe (мг)	1,62
Энер. ценность (ккал)	199,8	РР (мг)		Р (мг)	0,11

Технология приготовления

Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем воду сливают, а картофель обсушивают, накрыв посуду крышкой при очень слабом нагреве.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность клубней хорошо очищена, без глазков и черных пятен, сохранившие форму

Консистенция: мягкий, не переварен

Цвет: белый до желтого

Вкус: в меру соленый

Запах: отварного картофеля

Утверждаю _____



Технологическая карта № 124

На: каша молочная «Дружба»

№ рецептуры по сборнику: № 311, « Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С. УФА 2010г.

Набор сырья	Расход сырья на одну порцию			
	От 7 до 11 лет		От 12 до 18 лет	
	брутто,г	нетто,г	брутто,г	нетто,г
Крупа пшено	18,0	18,0	21,6	21,6
Крупа рисовая	19,0	19,0	24,0	24,0
Молоко	85,0	85,0	102,0	102,0
Вода	70,0	70,0	84,0	84,0
Сахар-песок	5,0	5,0	6,0	6,0
Масса каши		150		180,0
Масло сливочное	5,0	5,0	6,0	6,0
Выход готового блюда		150/5		180/6

Технология приготовления

Крупы перебирают, промывают. Рис засыпают в кипящую, подсоленную воду. Перемешивают, варят 10-15 мин. заливают горячее кипящее молоко и засыпают пшено, сахар, перемешивают и варят до готовности, периодически помешивая.

Кашу можно готовить на цельном молоке.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал	Масса,г
От 7 до 11 лет	5,3	8,25	37,7	226	150/5
От 12 до 18 лет	7,7	10,7	40,5	290,	250/8

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B, мг	B, мг	C,мг
От 7 до 11 лет	123,0	35,17	142,0	0,78	62,3	0,28	0,1	0,14	0,22
От 12 до 18 лет	153,72	43,97	177,40	0,98	77,83	0,35	0,12	0,18	0,27

Утверждаю _____



Технологическая карта № 113

на: **Каша гречневая рассыпчатая**

№ рецептуры по сборнику: № 297

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С. УФА 2010г.

Набор сырья	Расход сырья на одну порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Крупа гречневая	62,0	62,0	75,0	75,0
Вода	118,0	118,0	142,0	142,0
Каша рассыпчатая		150,0		180,0
Масло сливочное	5,0	5,0	5,0	5,0
Выход готового блюда		150/5		180/5

Технология приготовления

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 18 лет	7,13	5,78	28,67	198	150/5

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г.				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 18 лет	52,99	130,99	3,97	3,98	29,50	0,98	0,15	0,12	0,85

Утверждаю _____



Технологическая карта № 45

на : **Каша рисовая молочная с сахаром**

№ рецептуры по сборнику: № 161 «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С., УФА, 2010г.

Набор сырья	Расход сырья на одну порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Крупа рисовая	10,8	10,8	12	12
Молоко	90,0	90,0	100,0	100,0
Вода	100,0	100,0	111,0	111,0
Масло сливочное	1,6	1,6	1,8	1,8
Сахар-песок	2,4	2,4	2,7	2,7
Выход готового блюда		180		200

Технология приготовления

Рисовую крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. При отпуске заправляют сливочным маслом.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 18 лет	3,52	4,32	14,48	111,2	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г.				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 18 лет	133,35	21,75	117,78	0,25	29,58	0,21	0,04	0,16	0,65

Утверждаю _____



Технологическая карта № 115

на: **Каша пшеничная рассыпчатая**

№ рецептуры по сборнику: № 297

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С., УФА, 2010г.

Набор сырья	Расход сырья на одну порцию			
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Крупа пшеничная	60,0	60,0	72,0	72,0
Вода	128,7	128,7	154,0	154,0
Масло сливочное	5,0	5,0	5,0	5,0
Выход готового блюда		150/5		180/5

Технология приготовления

Крупу перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 11 лет	7,51	5,56	31,3	199	150
от 12 до 18 лет	9,01	6,67	37,6	238	180

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 11 лет	74,78	70,69	194,43	3,26	35,40	1,86	0,13	0,09	1,02
от 12 до 18 лет	89,74	84,83	233,31	3,9	4,09	2,23	0,16	0,11	1,22

Утверждаю _____



Технологическая карта №454

Наименование блюда: **Котлета по-хлыновски**

№ рецептуры по сборнику: № 454 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004г.

Набор сырья	Расход продуктов на одну порцию			
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Мясо свинина	42,1	37,8	56,1	50,4
Картофель	18,0	13,5	24,0	18,0
Лук репчатый	9,0	7,5	12,0	10,0
Масло растительное	4,5	4,5	6,0	6,0
Сухари (хлеб)	4,5	4,5	6,0	6,0
Выход готового блюда		60,0		80,0

Технология приготовления

Подготовленное мясо, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют соль. Массу тщательно перемешивают, формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон, доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускают по одной штуке на порцию, гарнируют и поливают томатным соусом.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
17,7	13,8	16,9	271	80
13,2	10,3	12,6	203	60

Расчет химического состава

Минеральные элементы, г				Витамины				
Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
43,96	36,4	182,32	1,68	3,38	3,85	0,01	0,01	0,02
32,97	27,3	135,74	1,26	2,53	2,88	0,00	0,00	0,01

Утверждаю _____



Технологическая карта № 188

на: **Кофейный напиток**

№ рецептуры по сборнику: № 692

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004г.

Набор сырья	Расход продуктов на одну порцию	
	от 7 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.
Кофейный напиток	8,0	8,0
Вода	172,0	172,0
Сахар-песок	20,0	20,0
Молоко	50,0	50,0
Выход готового блюда		200

Технология приготовления

Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Можно готовить на одном молоке. Подают в горячем виде.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 18 лет	2,5	1,8	20,3	103	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 18 лет	53,33	6,09	39,15	0,10	9,0	0,05	0,01	0,09	0,26

Утверждаю _____



В.Т. Лапшина

Технологическая карта № 208/2011

на: **Лапшевник с творогом и сметаной**

№ рецептуры по сборнику: № 311 «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С., УФА, 2010г.

Набор сырья	Расход сырья на одну порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Макаронные изделия (вермишель)	38,07	38,07	45,68	45,68
Масло растительное	3,0	3,0	3,6	3,6
Молоко коровье	49,5	49,5	59,4	59,4
Сахар-песок	7,5	7,5	9,0	9,0
Соль поваренная	1,95	1,95	2,34	2,34
Сухари панировочные	4,5	4,5	5,4	5,4
Творог	45,0	45,0	54,0	54,0
Яйцо куриное (кг)	7,5	7,5	9,0	9,0
Сметана				
Сгущенное молоко	20,0	20,0	20,0	20,0
Выход готового блюда		150/20		180/20

Технология приготовления

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2011. Вермишель отваривают в большом количестве воды, откидывают на дуршлаг. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром, молоком. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Отпускают со сметаной. Состав сырья может изменяться в зависимости от потребительского спроса и сезонности. Дополнительные отклонения по массе блюда не должны превышать (+,-) 3%. Подготовка сырья к производству производится в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил СанПин 2.4.5.2409-08

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 11 лет	5,22	6,78	40,14	242	100/10

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г.				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 11 лет	155,65	25,369	196,405	1,13	85,87	2,14	0,11		

Утверждаю _____



Технологическая карта № 332

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: 332

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию			
	от 7 до 11 лет		от 12 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Макаронные изделия	50,0	50,0	60,0	60,0
Масло сливочное	5,0	5,0	5,0	5,0
Выход	-	150	-	180

Химический состав, витамины и микроэлементы

Белки (г)	6,23	А (мг)	17,70	Са (мг)	9,30
Жиры (г)	4,2	С (мг)		Mg (мг)	7,31
Углеводы (г)	33,38	Е (мг)	0,9	Fe (мг)	0,74
Энер. ценность (ккал)	196,50	РР (мг)	40,58	Р (мг)	40,58

Технология приготовления

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Требования к качеству

Внешний вид: не переварены, без комков

Консистенция: мягкие, рассыпчатые

Цвет: светло-бежевый

Вкус: в меру соленые

Запах: отварных макаронных изделий

Утверждаю _____



М.А. Давыдова С.Ю.

Технологическая карта № 70

Наименование блюда: **Овощи натуральные соленые**

Номер рецептуры: 70

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – Москва, ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию			
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Помидоры соленые	22	20	33	30
или огурцы соленые	22	20	33	30
Выход		20		30

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

Белки (г)	1
Жиры (г)	0,4
Углеводы (г)	2,3
Энергетическая ценность (ккал)	21

Ca (мг)	11,5
Mg (мг)	7
Fe(мг)	0,3
C (мг)	5

Технология приготовления

Огурцы и помидоры промывают и удаляют место крепления плодоножки.

Требования к качеству

Внешний вид: огурцы и помидоры сохранили форму.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.

Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленых.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

Утверждаю _____



Технологическая карта № 158

На: Оладьи (блины) полуфабрикат с молоком сгущенным

№ рецептуры по сборнику: № 280, «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С. УФА 2010г.

Набор сырья	Расход сырья на одну порцию			
	От 11 до 18 лет		От 7 до 11	
	брутто, г	нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Оладьи (блины) полуфабрикат	150,0	150,0	80,0	80,0
Молоко сгущенное с сахаром	20,0	20,0	20,0	20,0
Выход готового блюда		150/20		80/20

Технология приготовления

Оладьи выпекают на раскаленных противнях на растительном масле, подают с молоком сгущенным.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал	Масса,г
От 7 до 11 лет	6,48	5,85	34,48	217	80/20
От 11 до 18 лет	12,15	10,65	62,7	396	150/20

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B, мг	B, мг	C,мг
От 7 до 11 лет	85,36	14,14	88,64	0,51	17,36	0,81	0,05	0,10	0,09
От 11 до 18 лет	155,21	25,71	161,17	0,92	31,58	1,46	0,08	0,19	0,17

Утверждаю _____



Матюшко В.С.

Технологическая карта № 492

Наименование блюда: **Плов из птицы**

Номер рецептуры: 492

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004г.

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию			
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Курица тушка	90,2	79,2	102,5	90,0
...или филе куриное (охлажденные)	79	67,1	90,0	76,2
Масло растительное	11,6	11,6	13,2	13,2
Лук репчатый	13,2	11,6	15,0	13,2
Морковь	14,6	11,6	16,6	13,2
Томатное пюре	7,3	7,3	8,3	8,3
Крупа рисовая	51,4	102,7	58,3	116,8
Выход	-	220		250

Химический состав, витамины и микроэлементы на 220г

Белки (г)	16,72	А (мг)	37,25	Са (мг)	23,96
Жиры (г)	14,3	С (мг)	0,67	Mg (мг)	44,12
Углеводы (г)	39,82	Е (мг)	0	Fe (мг)	2,03
Энер. ценность (ккал)	363	РР (мг)	0,06	Р (мг)	221,7

Технология приготовления

Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин. в жарочный шкаф.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранившие форму нарезки

Консистенция: рассыпчатый, рис и птица мягкие, не перетушены.

Цвет: светло-оранжевый от томата

Вкус: в меру соленый

Запах: продуктов присутствующих в блюде

Утверждаю _____



Ирина Викторовна Е. Ю.

Технологическая карта № 85

на: **Сосиска, сарделька отварная**

№ рецептуры по сборнику: № 413

Наименование сборника рецептур: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С., УФА, 2010г.

Наименование сырья	Расход сырья на одну порцию		
	от 7 до 18 лет		
	брутто, г.	нетто, г.	
Сосиски, сардельки	61,4	60,0	
Выход готового блюда		60	

Технология приготовления

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят на слабом огне: сосиски 5-6 мин, сардельки – 7-10 минут.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 18 лет	5,19	10,88	0,43	121	50

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г.				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 18 лет	11,28	6,57	61,21	0,79	7,13	0,270	0,01	0,035	0,00

Утверждаю _____



Технологическая карта № 149

на: **Соус томатный**

№ рецептуры по сборнику: № 593

Наименование сборника рецептов: «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С., УФА, 2010г.

Набор сырья	Расход сырья на одну порцию			
	от 12 до 18 лет		от 7 до 11 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Бульон или вода	27,0	27,0	18,0	18,0
Масло растительное	1,5	1,5	1,0	1,0
Мука пшеничная в/с	3,0	3,0	2,0	2,0
Морковь до 1.01	3,0	2,3	2,0	2,0
Или морковь с 01.01	3,5	2,3	2,3	2,3
Лук репчатый	1,5	1,2	1,0	1,0
Сахар песок	0,3	0,3	0,2	0,2
Томат-паста	3,3	3,3	2,2	2,2
Выход готового блюда		30		20

Технология приготовления

Промытые, очищенные и нарезанные лук, морковь, пассеруют, добавляют томат-пасту и продолжают пассеровать еще 10-15 минут, затем соединяют с белым соусом и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 18 лет	0,3	1,35	1,8	20,25	30

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г.				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 18 лет	1,53	2,16	4,25	0,9	6,4	0,03	0,015	0,015	0,60

Утверждаю _____



Матюшко В.С.

Технологическая карта №57

на: **Тефтели «Ёжики домашние»**

№ рецептуры по сборнику: № 57, «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С., УФА, 2010г.

Набор сырья	Расход сырья на одну порцию			
	от 7 до 11 лет		от 7 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.	брутто, г.	нетто, г.
Куры целые (тушка 1 категории)	80,25	48,0	107,0	64,0
Крупа рисовая	6,0	12,0	8,0	16,0
Лук репчатый	7,8	4,88	10,4	6,5
Масло растительное	7,2	7,2	9,6	9,6
Соль	1,0	1,0	1,0	1,0
Мука пшеничная	6,75	5,1	9,0	9,0
Масло сливочное	1,8	1,7	2,4	2,4
Выход готового блюда		60		80

Технология приготовления

Подготовка сырья производится в соответствие с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья и в соответствии с соблюдением санитарных норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08. Подготовленные тушки курицы или куриные грудки разделяем на мякоть без кожи и костей. Мякоть нарезаем на кусочки. Подготовленную котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, отварной рассыпчатый рис, все перемешивают и формируют тефтели в виде шариков. Подготовленные тефтели выкладывают в один ряд в неглубокую посуду и тушат в жарочном шкафу при 250-280С до готовности.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 11 лет	7,92	14,34	0,32	248,96	60
от 7 до 18 лет	10,56	19,12	0,42	331	80

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г.				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 11 лет	15,10	20,93	58,03	0,86	12,87	0,17	0,08	0,06	6,6
от 7 до 18 лет	20,1	27,9	77,3	1,17	17,16	0,22	0,11	0,08	8,8

Утверждаю _____



Технологическая карта № 338

Наименование блюда: **Плоды и ягоды свежие**

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, Москва, ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход продуктов на одну порцию	
	от 7-10 лет	
	брутто, г.	нетто, г.
Яблоки	100	100
или апельсины	100	100
или мандарины	100	100
или груши	100	100
или бананы	100	100

Технология приготовления

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод

Цвет: соответствует виду плодов или ягод

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7-10 лет	0,6	0,0	17,0	80,0	100

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A,мкг.	E,мг.	B,мг.	B,мг.	C,мг.
от 7-10 лет	5,30	4,0	0,53	0,53	0,00	10,70	0,00	1,46	0,00

Утверждаю _____



Иванова Е.Ю.

Технологическая карта № 185

На: **Чай с молоком и с сахаром**

№ рецептуры по сборнику: № 685 «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания» под общей редакцией Маннанова Н.А., Матюшко В.С. УФА 2010г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 18 лет	
	брутто, г	нетто, г
Чай	1,0	1,0
Вола	54,0	54,0
Чай заварка		50,0
Вода	100,0	100,0
Сахар-песок	15,0	15,0
Молоко 3,2%	50,0	50,0
Выход готового блюда		200

Технология приготовления

Чай заваривают, наливают горячее кипяченое молоко, кладут сахар, перемешивают, доводят до кипения. Отпускают горячим 60-70 С.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
От 7 до 18 лет	1,5	1,6	15,8	81	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг	E, мг	B, мг	B, мг	C, мг
От 7 до 18 лет	53,20	6,09	39,15	0,08	9,00	0,05	0,01	0,06	0,26

Утверждаю _____



Ирина Сергеевна Е. И.

Технологическая карта № 186

на : **Чай с лимоном и сахаром**

№ рецептуры по сборнику: № 686

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» под общей редакцией В.Т. Лапшиной, Москва, 2004г.

Набор сырья	Расход продуктов на одну порцию	
	от 7 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.
Чай	1,0	2,0
Вода	54,0	54,0
Чай заварка		50,0
Вода	150,0	150,0
Сахар-песок	15,0	15,0
Лимон	7	7
Выход готового блюда	200/15/7	

Технология приготовления

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1 /3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар, кладут тонкий кружочек лимона и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70 С.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 18 лет	0,2	0,1	13,9	55	200/15/7

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г.				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 18 лет	2,86	0,73	1,34	0,08	0,00	0,01	0,00	0,00	1,12

Утверждаю _____



Коржикова Е.Ю.

Технологическая карта № 184

на : **Чай с сахаром**

№ рецептуры по сборнику: № 685, сб. шк. 2004г

Набор сырья	Расход продуктов на одну порцию	
	от 7 до 18 лет	
	брутто, г.	нетто, г.
Чай	1,0	1,0
Вода	54,0	54,0
Чай заварка		50,0
Вода	150,0	150,0
Сахар-песок	15,0	15,0
Выход готового блюда		200

Технология приготовления

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1 /3 объема и настаивают 5-10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. При отпуске в стаканы или бокалы насыпают сахар, и заливают чаем. Отпускают горячим 60-70 С.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г.
от 7 до 18 лет	0,2	0,1	13,9	55	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, г.				Витамины				
	Ca	Mg	P	Fe	A, мкг.	E, мг.	B, мг.	B, мг.	C, мг.
от 7 до 18 лет	0,40	0,0	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

Утверждаю _____

