|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 315** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БИТОЧКИ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ( соус молочный)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **315** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 105,7 | | 74 | | 10,57 | 7,4 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,25 | | 0,25 | | 0,03 | 0,03 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 18 | | 18 | | 1,8 | 1,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 26 | | 26 | | 2,6 | 2,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,70 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 39,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,90 | |  | С, мг | 8,00 |  | Mg, мг | | 15,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 22,50 | |  | А, мг | 0,08 |  | Р, мг | | 72,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 102,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мякоть тушек птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу разделывают на биточки (1-2 штуки на порцию), припускают в бульоне с добавлением сливочного масла 20-25 мин.  Соус молочный (для подачи к блюду)  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Биточки укладывают на подогретую тарелку, поливают соусом, сбоку укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — биточки правильной округло-приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин, политы соусом; сбоку уложен гарнир;  • цвет — поверхности — светло-кремовый, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;  • вкус, запах — характерный для припущенных изделий из рубленой птицы, с привкусом и ароматом белого соуса; в меру соленый;  • консистенция биточков — мягкая, сочная; соуса — эластичная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 396** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БЛИНЫ ( с джемом)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **396** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ДЖЕМ | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 23,4 | | 23,4 | | 2,34 | 2,34 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,9 | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 36,9 | | 36,9 | | 3,69 | 3,69 | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | | | | | | 0,9 | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 1,6 | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| **Выход: 50/20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,68 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 11,14 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,88 | |  | С, мг | 3,20 |  | Mg, мг | | 6,73 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 30,90 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 24,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 149,02 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,34 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 62,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,39 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40 °С, добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растительное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте (25- 35 °С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).  Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3 мм.  Отпускают блинчики массой 150 г с маслом (10 г), джемом, повидлом (20 г), медом (15 г), сгущенным молоком (20 г) по 2-3 шт. на порцию.  В рецептуре указана закладка прессованных дрожжей. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: круглые изделия, из дрожжевого теста, толщиной 3 мм, диаметром 15 см, хорошо пропеченные.  Консистенция: равномерно-пористая, эластичная, рыхлая.  Цвет: поверхности - золотистый, равномерный, на разрезе - желтоватый.  Вкус: жареного дрожжевого изделия.  Запах: жареного дрожжевого изделия. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ( с отв.говядиной,** **со сметаной)** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |
| Номер рецептуры: | | **76** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 53,33 | | 40 | | 5,33 | 4 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 50 | | 40 | | 5 | 4 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | 20 | | 2,5 | 2 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 30,77 | | 20 | | 3,08 | 2 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 33,33 | | 20 | | 3,33 | 2 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 25 | | 20 | | 2,5 | 2 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 26,67 | | 20 | | 2,67 | 2 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 28,57 | | 20 | | 2,86 | 2 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ ПРОЗРАЧНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | **200** | |  | **20** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 43,1 | | 32 | | 4,31 | 3,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 250 | | 250 | | 25 | 25 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,9 | | 1,6 | | 0,19 | 0,16 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 2,1 | | 1,6 | | 0,21 | 0,16 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 250/20/5** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,90 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 43,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,10 | |  | С, мг | 11,00 |  | Mg, мг | | 24,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 11,70 | |  | А, мг | 0,21 |  | Р, мг | | 52,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 95,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| В кипящую 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, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г муки на 250 г борща).  Бульон мясной прозрачный  Выход вареного мяса 215/160/100. =37,5% (тепловая потеря)  Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.  В кипящую воду кладут куски говядины массой 1,5-2 кг. При варке бульона также необходимо снимать выделяющийся из мяса жир. Рекомендуется при подготовке мяса к варке жир и пленки удалить. Для аромата в бульон за 40 мин до его готовности кладут сырые коренья петрушки, ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде, добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо используют для приготовления вторых блюд. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| . Оптимальная температура подачи 75° С. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;  • вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;  • консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОД ГОРЯЧИЙ С СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **11** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 18 | | 16,6 | | 1,8 | 1,66 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3,4 | | 3,4 | | 0,34 | 0,34 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,98 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 135,46 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 7,44 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 7,30 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,45 | |  | А, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 82,34 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 124,17 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб пшеничный нарезают тонкими ломтиками, укладывают на них кусочки сливочного масла, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 65° С. Готовят непосредственно перед реализацией.  Срок реализации 1 час. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт расплавленным сыром с румяной корочкой;  • цвет хлеба, сыра — в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;  • вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла;  • консистенция хлеба — слегка хрустящая, сыра — мягкая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОД С СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **3** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 18,3 | | 17,1 | | 1,83 | 1,71 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,7 | | 5,7 | | 0,57 | 0,57 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 17,1 | | 17,1 | | 1,71 | 1,71 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,15 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 154,44 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,95 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 8,01 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,46 | |  | А, мг | 0,09 |  | Р, мг | | 98,38 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 149,86 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,34 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм. Бутерброд можно приготовить без масла, при этом уменьшается выход готовой продукции. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 15° Готовить непосредственно перед реализацией. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;  • цвет, консистенция хлеба, масла, сыра — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;  • вкус, запах — характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом хлеба, масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВАРЕНЕЦ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ВАРЕНЕЦ ( 3,2 % ж..) | | | | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,80 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 236,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,40 | |  | С, мг | 1,60 |  | Mg, мг | | 32,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,20 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 106,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают ветошью. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток порционируют в стаканы непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей. Так же можно реализовать в упаковке производителя( порционно)  Хранение: Соблюдать требования Сан Пин (Сан Пин)  Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.  В холодный период времени допускается выдерживать перед раздачей кисломолочные продукты в горячем цехе при комнатной температуре в течение часа.  Срок хранения: в соответствии с указаниями на упаковке. Срок реализации: не более 1 часа.  Температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.  Консистенция: жидкая, сметанообразная.  Цвет: от белого до светло-кремового.  Вкус: молочнокислый.  Запах: кисломолочных продуктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 602** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВАФЛИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **602** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ | | | | | | | | | | | 40 | | 40 | | 4 | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,12 | |  | В1, мг | 0,01 |  | Са, мг | | 6,40 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,32 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 4,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 30,92 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 14,40 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 141,60 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 56,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукция промышленного производства. Упаковку производителя обработать согласно правилам Сан Пин. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15\*С | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вафли – сухие, хрустящие, лёгкие мелкопористые  Не допускаются вафли с салистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязнённые, влажные на ощупь; поломанные. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **52** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ** | | | | | | | | | | |  | | **112,5** | |  | **11,25** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | 31,8 | | 24 | | 3,18 | 2,4 | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | | 22,8 | | 17,3 | | 2,28 | 1,73 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 15,3 | | 11,6 | | 1,53 | 1,16 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 17,6 | | 17,3 | | 1,76 | 1,73 | | |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | | | | | | | | | | | 24 | | 17,3 | | 2,4 | 1,73 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 21,8 | | 17,3 | | 2,18 | 1,73 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 11,6 | | 11,6 | | 1,16 | 1,16 | | |
| РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ | | | | | | | | | | | 78,1 | | 37,5 | | 7,81 | 3,75 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,95 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 72,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,10 | |  | С, мг | 16,50 |  | Mg, мг | | 36,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,50 | |  | А, мг | 0,29 |  | Р, мг | | 142,50 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 150,50 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый — полукольцами/Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.  Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.  Винегрет овощной  Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15\*С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более чем 30 минут, при температуре плюс 4±2\*С. Отпуск в салатнике или на тарелке. Рекомендовано при отпуске посыпать м/р зеленью | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет полит растительным маслом; винегрет уложен горкой, поверху него уложено филе сельди;  • цвет — типичный для используемых компонентов;  • вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом растительного масла;  • консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая; сельди — нежная; | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **51** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 32,31 | | 21 | | 3,23 | 2,1 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 35 | | 21 | | 3,5 | 2,1 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 26,25 | | 21 | | 2,63 | 2,1 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 28 | | 21 | | 2,8 | 2,1 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 30 | | 21 | | 3 | 2,1 | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 20 | | 15 | | 2 | 1,5 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 18,75 | | 15 | | 1,88 | 1,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 15,31 | | 15 | | 1,53 | 1,5 | | |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | | | | | | | | | | | 21 | | 15 | | 2,1 | 1,5 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 19 | | 15 | | 1,9 | 1,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,40 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 38,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,10 | |  | С, мг | 15,00 |  | Mg, мг | | 19,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,60 | |  | А, мг | 0,25 |  | Р, мг | | 36,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 123,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15\*С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более чем 30 минут, при температуре плюс 4±2\*С. Отпуск в салатнике или на тарелке. Рекомендовано при отпуске посыпать м/р зеленью | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;  • цвет — типичный для используемых компонентов;  • вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;  • консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 262** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **262** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 153,2 | | 129 | | 15,32 | 12,9 | | |
| **КАПУСТА ТУШЕНАЯ** | | | | | | | | | | |  | | **145,2** | |  | **14,52** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 206,9 | | 165,1 | | 20,69 | 16,51 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,7 | | 5,7 | | 0,57 | 0,57 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 3,4 | | 3,4 | | 0,34 | 0,34 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 4,7 | | 3,4 | | 0,47 | 0,34 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 7 | | 5,7 | | 0,7 | 0,57 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,3 | | 2,3 | | 0,23 | 0,23 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,7 | | 4,7 | | 0,47 | 0,47 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 50,4 | | 50,4 | | 5,04 | 5,04 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,02 | | 0,02 | | 0,002 | 0,002 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,04 | | 0,04 | | 0,004 | 0,004 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 38,7 | | 32,3 | | 3,87 | 3,23 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,79 | |  | В1, мг | 0,13 |  | Са, мг | | 72,45 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 24,70 | |  | С, мг | 27,37 |  | Mg, мг | | 53,13 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,10 | |  | А, мг | 0,16 |  | Р, мг | | 288,19 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 350,80 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 4,83 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Говядину нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют со слегка обжаренным луком, нарезанным мелкими кубиками, и еще обжаривают 10-15 мин. Добавляют воду (30 г на одну порцию), добавить , капусту тушеную и тушат до готовности.  Капуста тушеная  Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.  Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают говядину вместе с соусом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — на тарелке уложено мясо с капустой, тушенной в соусе;  • цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, капусты и овощей — натуральный;  • вкус, запах — характерный для тушеных мяса и капусты, с ароматом лука и специй, умеренно соленый, острый;  • консистенция мяса и капусты — сочная, мягкая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 298** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **298** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 187,5 | | 150 | | 18,75 | 15 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 111 | | 93,8 | | 11,1 | 9,38 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 12,6 | | 12,5 | | 1,26 | 1,25 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 24,2 | | 20,3 | | 2,42 | 2,03 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,3 | | 6,3 | | 0,63 | 0,63 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,2 шт. | | 8 | | 20 шт. | 0,8 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ №330** | | | | | | | | | | |  | | **46,9** | |  | **4,69** | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,001 | | 0,001 | | 0,0001 | 0,0001 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 11,6 | | 11,5 | | 1,16 | 1,15 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3,6 | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 33 | | 33 | | 3,3 | 3,3 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,40 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 93,83 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 19,10 | |  | С, мг | 7,10 |  | Mg, мг | | 48,75 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,30 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 180,70 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 2,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную, свежую белокочанную капусту. В подготовленный мясо- капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формуют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень. Заливают водой (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре220-280 \*С.  Соус сметанный №330  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпуск по 2 шт. на порцию. Отпускают с соусом в котором тушились голубцы. температура подачи- 65\* С. Срок реализации- 2 часа | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом  Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная  Цвет: светло-коричневый или оранжевый  Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо  Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГРУШИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных образовательных учреждениях / Под ред.** **М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2005г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГРУША | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,39 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 17,10 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,29 | |  | С, мг | 2,00 |  | Mg, мг | | 10,80 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,99 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 14,40 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 45,59 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 |  | К, мг | | 155,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Обработать фрукты, согласно правилам Санпин:  Первично фрукты промывают в условиях заготовочного цеха (при наличии) проточной водой в ванне  для обработки сырых овощей, при отсутствии заготовочного цеха, первичная обработка проводится проточной водой в ванне для обработки сырых овощей и фруктов в горячем цехе в зоне приготовления  сырой продукции. Вторично фрукты промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи не ниже 15° С. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке. (целиковые)  Реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды, уложенные на десертную тарелку  или вазочку  Консистенция: соответствует виду плодов  Цвет: соответствует виду плодов  Вкус: соответствует виду плодов  Запах: соответствует виду плодов | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА ( с молоком сгущенным)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **224** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 35 | | 35 | | 3,5 | 3,5 | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 156,2 | | 154 | | 15,62 | 15,4 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 11 | | 11 | | 1,1 | 1,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 11 | | 11 | | 1,1 | 1,1 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,11 шт. | | 4,4 | | 11 шт. | 0,44 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4,4 | | 4,4 | | 0,44 | 0,44 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 6,6 | | 6,6 | | 0,66 | 0,66 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 6,7 | | 6,6 | | 0,67 | 0,66 | | |
| **Выход: 165/35** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,31 | |  | В1, мг | 0,09 |  | Са, мг | | 253,48 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,99 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 39,68 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 36,67 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 352,67 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 305,90 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,32 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.  Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.  Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.  Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.Срок реализации 2 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;  • цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;  • вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;  • запах — запеченного творога с соусом;  • консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 333** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **333** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 276,92 | | 180 | | 27,69 | 18 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 300 | | 180 | | 30 | 18 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 225 | | 180 | | 22,5 | 18 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 240 | | 180 | | 24 | 18 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 257,14 | | 180 | | 25,71 | 18 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,48 | |  | В1, мг | 0,18 |  | Са, мг | | 25,20 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,64 | |  | С, мг | 25,20 |  | Mg, мг | | 36,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 48,20 | |  | А, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 94,80 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 177,60 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,44 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля) и варят 30-40 мин. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают отварной картофель целыми клубнями, поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом;  • цвет — от белого до светло-кремового;  • вкус, запах — свежесваренного картофеля;  • консистенция — рыхлая или умеренно плотная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **128** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 232,15 | | 150,9 | | 23,22 | 15,09 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 251,5 | | 150,9 | | 25,15 | 15,09 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 188,63 | | 150,9 | | 18,86 | 15,09 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 201,2 | | 150,9 | | 20,12 | 15,09 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 215,57 | | 150,9 | | 21,56 | 15,09 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,1 | | 5,1 | | 0,51 | 0,51 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,6 | | 8,6 | | 0,86 | 0,86 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,7 | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 120 | | 120 | | 12 | 12 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,00 | |  | В1, мг | 0,14 |  | Са, мг | | 22,16 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,55 | |  | С, мг | 12,07 |  | Mg, мг | | 32,46 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,97 | |  | А, мг | 0,07 |  | Р, мг | | 81,33 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 212,11 | |  | Д, мкг | 0,21 |  | Fе, мг | | 1,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,11 |  | К, мг | | 859,59 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 7,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей, соль используют из расчета 10 г на 1 л воды) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.  Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца (1/8 брутто - 5 г нетто на 100 г пюре), смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.  Примечание:  1. Картофель варят очищенными, Картофель лучше варить на пару, при этом пищевая ценность и вкусовые качества продукта сохраняются лучше. Особое значение приобретает варка на пару для сильно разваривающегося рассыпчатого картофеля, так как при варке в воде он становится водянистым и менее вкусным.  2. Отвар из картофеля можно не использовать.  3. Готовое овощное блюдо рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2-3 г нетто на порцию) или зеленым луком (0-10 г нетто на порцию).  4. Ко всем блюдам из картофеля рекомендуется отпускать свежие и соленые огурцы, помидоры, квашеную капусту в количестве 30-50 г (нетто) на порцию, при этом выход блюда соответственно увеличивается. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом.  Консистенция: густая, пышная, однородная.  Цвет: от светло-кремового до кремового или белый.  Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц.  Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареного яйца. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **181** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 83,1 | | 83,1 | | 8,31 | 8,31 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 124,6 | | 124,6 | | 12,46 | 12,46 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,8 | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,9 | | 6,9 | | 0,69 | 0,69 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,20 | |  | В1, мг | 0,25 |  | Са, мг | | 22,08 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,00 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 162,84 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 46,37 | |  | А, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 242,88 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 280,80 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 5,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.  Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.  Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.  Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;  • цвет — свойственный данному виду крупы;  • вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;  • запах — свойственный данному виду крупы;  • консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 182** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **182** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 32,7 | | 32,4 | | 3,27 | 3,24 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 56,7 | | 56,7 | | 5,67 | 5,67 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 80,9 | | 80,9 | | 8,09 | 8,09 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 170** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,50 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 109,92 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 7,80 | |  | С, мг | 0,48 |  | Mg, мг | | 39,62 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 26,10 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 220,50 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу пшенную или овсяную (40 г крупы, 70 г воды) или ячневую или перловую (44 г крупы, 70 г воды) или рисовую крупу (31 г крупы, 75 г воды) и варят, периодически помешивая, 20 мин. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.  Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации 1 час. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: соответствует виду каши.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **181** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 25,1 | | 25,1 | | 2,51 | 2,51 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 80,9 | | 80,9 | | 8,09 | 8,09 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 60,7 | | 60,7 | | 6,07 | 6,07 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 170** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,42 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 89,99 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,55 | |  | С, мг | 0,42 |  | Mg, мг | | 13,60 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,13 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 152,36 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,31 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин.  Кашу отпускают с сахаром (10 г) и маслом (10 г), или с сахаром, или с маслом, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации 2 часа | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: белый или светло-кремовый.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом  сливочного масла.  Запах: молочной каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯННОЙ КРУПЫ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **183** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ОВСЯНАЯ | | | | | | | | | | | 32,9 | | 32,4 | | 3,29 | 3,24 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 24,3 | | 24,3 | | 2,43 | 2,43 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 113,3 | | 113,3 | | 11,33 | 11,33 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 170** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,10 | |  | В1, мг | 0,15 |  | Са, мг | | 136,13 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,15 | |  | С, мг | 0,59 |  | Mg, мг | | 46,73 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 28,69 | |  | А, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 184,58 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 244,18 | |  | Д, мкг | 0,12 |  | Fе, мг | | 1,28 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,16 |  | К, мг | | 284,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 11,66 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.  При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации 1 час. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: соответствует виду каши.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ ЯЧНЕВОЙ КРУПЫ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **183** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ЯЧНЕВАЯ | | | | | | | | | | | 32,7 | | 32,4 | | 3,27 | 3,24 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 24,3 | | 24,3 | | 2,43 | 2,43 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 113,3 | | 113,3 | | 11,33 | 11,33 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 170** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,37 | |  | В1, мг | 0,10 |  | Са, мг | | 140,79 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,64 | |  | С, мг | 0,59 |  | Mg, мг | | 27,49 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 30,54 | |  | А, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 182,83 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 235,06 | |  | Д, мкг | 0,12 |  | Fе, мг | | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,16 |  | К, мг | | 233,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 10,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.  При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации 1 час. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: соответствует виду каши.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171.2** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **171.2** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 61,4 | | 60,8 | | 6,14 | 6,08 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 11,3 | | 11,3 | | 1,13 | 1,13 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 127,6 | | 127,6 | | 12,76 | 12,76 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,7 | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,19 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 16,33 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,63 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 28,84 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 43,73 | |  | А, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 84,95 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 278,37 | |  | Д, мкг | 0,17 |  | Fе, мг | | 0,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 |  | К, мг | | 63,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,85 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную крупу рисовую всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша сделается 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 маслом (10 г) или посыпают сахаром (10 г). Молоко к каше отпускают в глубокой тарелке вместе с кашей или подают отдельно в стакане. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, разделяются между собой. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком  Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая, мягкая  Цвет: свойственный данному виду крупы  Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой  Запах: свойственный данному виду крупы | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КЕФИР** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КЕФИР (3,2 % ж) | | | | | | | | | | | 186,1 | | 180 | | 18,61 | 18 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,22 | |  | В1, мг | 0,07 |  | Са, мг | | 216,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,76 | |  | С, мг | 1,26 |  | Mg, мг | | 25,20 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,20 | |  | А, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 171,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 95,40 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,18 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,31 |  | К, мг | | 262,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 16,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают ветошью. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток порционируют в стаканы непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей. Так же можно реализовать в упаковке производителя( порционно)  Хранение: Соблюдать требования Сан Пин (Сан Пин)  Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.  В холодный период времени допускается выдерживать перед раздачей кисломолочные продукты в горячем цехе при комнатной температуре в течение часа.  Срок хранения: в соответствии с указаниями на упаковке. Срок реализации: не более 1 часа.  Температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.  Консистенция: жидкая, сметанообразная.  Цвет: от белого до светло-кремового.  Вкус: молочнокислый.  Запах: кисломолочных продуктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 17/1** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **17/1** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями** **Сборника технологических нормативов для предприятий** **общественного питания и технологическими рекомендациями для** **импортного сырья** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА) | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | | | | 6,7 | | 6,7 | | 0,67 | 0,67 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 198 | | 198 | | 19,8 | 19,8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,52 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 53,72 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,09 | |  | С, мг | 0,48 |  | Mg, мг | | 30,19 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 24,76 | |  | А, мг | 0,18 |  | Р, мг | | 44,06 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 107,20 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,86 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 |  | К, мг | | 516,85 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 ч для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, , доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| t подачи не менее 15\* С. \*. Срок реализации- 2 часа. Перед подачей порционируют в стаканы или бокалы | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непотертых продуктов.  Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.  Цвет оранжевый.  Вкус: слабо - сладкий с кисловатым привкусом.  Запах: кураги. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (кета, соус молочный)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **241** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБА КЕТА ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ | | | | | | | | | | | 129,25 | | 86,6 | | 12,93 | 8,66 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 32 | | 24 | | 3,2 | 2,4 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 30 | | 24 | | 3 | 2,4 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 9,6 | | 1,2 | 0,96 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 5,6 | | 5,6 | | 0,56 | 0,56 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,3 шт. | | 12,1 | | 30 шт. | 1,21 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 12 | | 12 | | 1,2 | 1,2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,40 | |  | В1, мг | 0,14 |  | Са, мг | | 38,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 16,60 | |  | С, мг | 2,00 |  | Mg, мг | | 30,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,00 | |  | А, мг | 0,38 |  | Р, мг | | 172,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 150,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Лук репчатый очищенный мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного до готовности. Подготовленное филе рыбы без костей и кожи нарезают на куски и пропускают дважды через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом пшеничным, вареной очищенной морковью и припущенным луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйца куриные сырые, соль, хорошо перемешивают и формуют котлеты, которые укладывают в сотейник, смазанный маслом сливочным, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке в течение 15-20 мин.  Соус молочный (для подачи к блюду)  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске полить прокипяченным сливочным маслом или соусом. . Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реалиации-2 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы соусом, рядом — гарнир;  • цвет — изделие на поверхности и в разрезе с розоватым оттенком от моркови;  • вкус - приятный сладковато-соленый, характерный для определенного вида рыбы, с привкусом овощей;  • запах - характерный для определенного вида припущенной рыбы с приятным оттенком овощей;  • консистенция - сочная, рыхлая однородная, сохраняет форму. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 332** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **332** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 46,8 | | 46,8 | | 4,68 | 4,68 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 35,2 | | 26,4 | | 3,52 | 2,64 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 33 | | 26,4 | | 3,3 | 2,64 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 28,6 | | 24 | | 2,86 | 2,4 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 8,4 | | 8,4 | | 0,84 | 0,84 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,10 | |  | В1, мг | 0,07 |  | Са, мг | | 23,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,20 | |  | С, мг | 13,00 |  | Mg, мг | | 20,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 20,40 | |  | А, мг | 0,43 |  | Р, мг | | 54,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 209,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макароны варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макарон берут 6 л воды) в течение 20-30 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование 5-7 мин. Отварные макароны соединяют с подготовленными овощами и перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — макароны и овощи сохранили форму, легко разделяются;  • цвет — оранжевый;  • вкус, запах — характерный для отварных макарон и овощей с томатом;  • консистенция — мягкая, упругая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 210** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МАКАРОНЫ С СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **210** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 52,8 | | 52,8 | | 5,28 | 5,28 | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 20,4 | | 18 | | 2,04 | 1,8 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 7 | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,52 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Са, мг | | 111,60 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,08 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 10,80 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 52,52 | |  | А, мг | 0,12 |  | Р, мг | | 99,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 337,20 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,96 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отварные макароны, заправленные растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей. Сыр можно подать отдельно. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку, посыпают тертым сыром. Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации блюда 2 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, сверху посыпаны тертым сыром;  • цвет — светло-кремовый с сероватым оттенком;  • вкус — вареных макарон и сыра;  • запах — сыра;  • консистенция — мягкая, упругая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ( ассорти)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **71** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | 50,51 | | 49,5 | | 5,05 | 4,95 | | |
| ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | 52,11 | | 49,5 | | 5,21 | 4,95 | | |
| УКРОП | | | | | | | | | | | 1,35 | | 1 | | 0,14 | 0,1 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,67 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 16,52 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,16 | |  | С, мг | 14,17 |  | Mg, мг | | 16,77 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,05 | |  | А, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 0,84 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 15,53 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 3,35 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезать на дольки. Укроп нарезать мелко. Посыпать овощи. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи не ниже 15\* С. Срок реализации 1 час. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи нарезаны кружочками или дольками  Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.  Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.  Вкус: огурцов или помидоров.  Запах: огурцов или помидоров. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **71** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | 102,04 | | 100 | | 10,2 | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,70 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 17,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,10 | |  | С, мг | 7,00 |  | Mg, мг | | 14,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,90 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 11,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезать на дольки. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи не ниже 15\* С. Срок реализации 1 час. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи нарезаны кружочками или дольками  Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая, помидоров - мягкая.  Цвет: огурцов - зеленый, помидоров - красный.  Вкус: огурцов или помидоров.  Запах: огурцов или помидоров. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 70** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **70** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных образовательных**  **учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи** **принт, 2005г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 102,04 | | 100 | | 10,2 | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,78 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 20,70 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,10 | |  | С, мг | 2,00 |  | Mg, мг | | 12,60 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,65 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 21,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 12,61 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 141,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы промывают и удаляют место прикрепления плодоножки | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| t подачи 15\* С. \*. Срок реализации-1 ч. Отпуск- в салатнике (огурцы нарезаррые ломтиками или кругляшами). или на закусочной тарелке  (ломтики)  Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение  одного часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: огурцы сохранили форму.  Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие,  Цвет: огурцов - оливковый  Вкус: соленых огурцов и, в меру кисло солёный.  Запах: соленых огурцов, приятный | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 444** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОЛАДЬИ (с молоком сгущенным)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **444** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ** | | | | | | | | | | |  | | **102,6** | |  | **10,26** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 43,5 | | 43,5 | | 4,35 | 4,35 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,06 шт. | | 2,5 | | 6 шт. | 5,435 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 48,5 | | 48,5 | | 4,85 | 4,85 | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | | | | | | 0,9 | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,7 | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4,7 | | 4,7 | | 0,47 | 0,47 | | |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 35 | | 35 | | 3,5 | 3,5 | | |
| **Выход: 115/35** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,44 | |  | В1, мг | 0,08 |  | Са, мг | | 107,92 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,30 | |  | С, мг | 0,14 |  | Mg, мг | | 18,16 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 50,17 | |  | А, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 110,59 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 304,98 | |  | Д, мкг | 0,08 |  | Fе, мг | | 0,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,15 |  | К, мг | | 190,09 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 3,65 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оладьи выпекают из теста, приготовленного по ТК № 443, с обеих сторон на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или электросковородах, смазанных маслом. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.  Тесто для оладий  В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40° С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (30-40° С) на 3-4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают оладьи по 2 шт. на порцию с растопленным доведенным до кипения маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — форма оладий овальная или круглая, изделия толщиной 5-6 мм, хорошо пропечены, политы сливочным маслом;  • цвет поверхности от золотисто-желтого до светло-коричневого, в разрезе — желтый;  • запах — жареного дрожжевого теста;  • вкус — сладкий, слегка кисловатый, жареного дрожжевого теста;  • консистенция — крупнопористая, мягкая, эластичная (при надавливании образуется углубление, которое сразу выравнивается). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 290** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ ( соус томатный)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **290** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **СОУС ТОМАТНЫЙ №364** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 45 | | 45 | | 4,5 | 4,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 4 | | 3 | | 0,4 | 0,3 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,2 | | 1 | | 0,12 | 0,1 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ | | | | | | | | | | | 144 | | 120 | | 14,4 | 12 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 19,2 | | 19,2 | | 1,92 | 1,92 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 7 | | 7 | | 0,7 | 0,7 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,80 | |  | В1, мг | 0,28 |  | Са, мг | | 12,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 7,00 | |  | С, мг | 34,00 |  | Mg, мг | | 20,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,40 | |  | А, мг | 7,98 |  | Р, мг | | 312,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 274,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 8,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым черствым хлебом, добавляют соль. Жарят 15-20 мин с маслом растительным, нагретым до 150-180° С, до образования корочки и температуры внутри готового изделия не ниже 85° С.  Соус томатный №364  Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.  Готовят белый соус, как в ТК № 360.  Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. Б конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпуск- 2 шт. на порцию  Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — изделия овально-плоской формы с равномерной тонко прожаренной корочкой и маслянистой поверхностью. Рядом аккуратно уложен гарнир;  • цвет корочки — светло-коричневый или коричневый, на разрезе серовато-коричневый;  • вкус, запах — приятный, слегка соленый и терпкий, характерный для жареной печени с привкусом сливочного масла; | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **214** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 1,82 шт. | | 73,2 | | 182 шт. | 7,32 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 27,3 | | 27,3 | | 2,73 | 2,73 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,9 | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4,5 | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4,5 | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,66 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 76,54 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 15,95 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 12,76 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,82 | |  | А, мг | 0,18 |  | Р, мг | | 165,84 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 189,53 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,82 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жароч-ном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.  Готовый омлет нарезают на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;  • цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;  • вкус — свежих яиц, умеренно соленый;  • запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;  • консистенция — нежная, пышная, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **214** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 1,55 шт. | | 62,2 | | 155 шт. | 6,22 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 23,1 | | 23,1 | | 2,31 | 2,31 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,9 | | 3,9 | | 0,39 | 0,39 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3,9 | | 3,9 | | 0,39 | 0,39 | | |
| **Выход: 85** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,20 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 64,95 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,54 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 10,82 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,55 | |  | А, мг | 0,15 |  | Р, мг | | 140,75 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 160,83 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жароч-ном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.  Готовый омлет нарезают на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;  • цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;  • вкус — свежих яиц, умеренно соленый;  • запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;  • консистенция — нежная, пышная, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **214** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 1,64 шт. | | 65,9 | | 164 шт. | 6,59 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 24,6 | | 24,6 | | 2,46 | 2,46 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,8 | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4,1 | | 4,1 | | 0,41 | 0,41 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4,1 | | 4,1 | | 0,41 | 0,41 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,69 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 68,89 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 14,36 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 11,48 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 1,64 | |  | А, мг | 0,16 |  | Р, мг | | 149,26 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 170,58 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,64 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жароч-ном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.  Готовый омлет нарезают на порции. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Порцию омлета подают на подогретой тарелке и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным сливочным маслом;  • цвет поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;  • вкус — свежих яиц, умеренно соленый;  • запах — жареных свежих яиц с ароматом и привкусом масла сливочного;  • консистенция — нежная, пышная, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 256** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **256** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ | | | | | | | | | | | 133,6 | | 111 | | 13,36 | 11,1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ №371** | | | | | | | | | | |  | | **45** | |  | **4,5** | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,001 | | 0,001 | | 0,0001 | 0,0001 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,004 | | 0,004 | | 0,0004 | 0,0004 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3,6 | | 3,6 | | 0,36 | 0,36 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 31,9 | | 31,9 | | 3,19 | 3,19 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 11,3 | | 11,1 | | 1,13 | 1,11 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 16,75 | |  | В1, мг | 0,24 |  | Са, мг | | 17,50 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 22,00 | |  | С, мг | 16,25 |  | Mg, мг | | 18,75 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,38 | |  | А, мг | 6,98 |  | Р, мг | | 288,75 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 203,75 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 6,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения  Соус сметанный №371  Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают печень вместе с соусом, гарнир укладывают сбоку. Гарниры — макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку — гарнир;  • цвет печени — светло-коричневый, соуса — светло-красный;  • вкус, запах — характерные для жареной печени с ароматом сметаны;  • консистенция — мягкая, в меру сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 602** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЕЧЕНЬЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **602** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных**  **организаций и детских оздоровительных учреждений, под об. Ред.** **Перевалова А. Я., Уральский региональный центр питания, г. Пермь,** **2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,25 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 8,70 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,94 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 6,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 22,32 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 27,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 125,10 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,63 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 33,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукция промышленного производства. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15\*С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий  рисунок на лицевой стороне.  Вкус и запах приятные. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 144** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С КАШЕЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **144** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 84,46 | | 54,9 | | 8,45 | 5,49 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 91,5 | | 54,9 | | 9,15 | 5,49 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 68,63 | | 54,9 | | 6,86 | 5,49 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 73,2 | | 54,9 | | 7,32 | 5,49 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 78,43 | | 54,9 | | 7,84 | 5,49 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 42,9 | | 34,3 | | 4,29 | 3,43 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 36,53 | | 27,4 | | 3,65 | 2,74 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 34,25 | | 27,4 | | 3,43 | 2,74 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 16,3 | | 13,7 | | 1,63 | 1,37 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 10,4 | | 10,3 | | 1,04 | 1,03 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331** | | | | | | | | | | |  | | **51,4** | |  | **5,14** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 13,8 | | 13,7 | | 1,38 | 1,37 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3,9 | | 3,9 | | 0,39 | 0,39 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 40,9 | | 40,9 | | 4,09 | 4,09 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 5,1 | | 5,1 | | 0,51 | 0,51 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,002 | | 0,002 | | 0,0002 | 0,0002 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,6 | | 8,6 | | 0,86 | 0,86 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,89 | |  | В1, мг | 0,11 |  | Са, мг | | 52,10 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,33 | |  | С, мг | 12,22 |  | Mg, мг | | 36,01 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 24,36 | |  | А, мг | 0,63 |  | Р, мг | | 87,82 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 240,10 | |  | Д, мкг | 0,21 |  | Fе, мг | | 1,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 |  | К, мг | | 520,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 6,98 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенные картофель, морковь нарезают кубиками или дольками и обжаривают отдельно, лук слегка пассеруют или припускают. Капусту белокочанную нарезают шашками и припускают. Из крупы (рисовой, пшена, перловой) варят рассыпчатую кашу. Подготовленные овощи соединяют с соусом сметанным с томатом и тушат до готовности.  При отпуске поливают маслом, можно посыпать зеленью.  Соус сметанный с томатом №331  Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.  Консистенция: картофеля, овощей, крупы мягкая, плотная.  Цвет: светло-оранжевый.  Вкус: умеренно соленый.  Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РАГУ ОВОЩНОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **349** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 88,62 | | 57,6 | | 8,86 | 5,76 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 96 | | 57,6 | | 9,6 | 5,76 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 72 | | 57,6 | | 7,2 | 5,76 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 76,8 | | 57,6 | | 7,68 | 5,76 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 82,29 | | 57,6 | | 8,23 | 5,76 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 43,2 | | 32,4 | | 4,32 | 3,24 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 40,5 | | 32,4 | | 4,05 | 3,24 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 22,5 | | 18 | | 2,25 | 1,8 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 21,6 | | 14,4 | | 2,16 | 1,44 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 43,2 | | 36 | | 4,32 | 3,6 | | |
| **СОУС ТОМАТНЫЙ №364** | | | | | | | | | | |  | | **54** | |  | **5,4** | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 48,6 | | 48,6 | | 4,86 | 4,86 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 4,3 | | 3,2 | | 0,43 | 0,32 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,3 | | 1,1 | | 0,13 | 0,11 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 5,4 | | 5,4 | | 0,54 | 0,54 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 7,2 | | 7,2 | | 0,72 | 0,72 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,04 | | 0,04 | | 0,004 | 0,004 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,02 | | 0,02 | | 0,002 | 0,002 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,78 | |  | В1, мг | 0,14 |  | Са, мг | | 47,15 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,40 | |  | С, мг | 11,60 |  | Mg, мг | | 38,33 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,80 | |  | А, мг | 0,84 |  | Р, мг | | 90,14 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 196,58 | |  | Д, мкг | 0,11 |  | Fе, мг | | 1,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 |  | К, мг | | 503,66 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 6,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук пассеруют. Цветную капусту разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, соль и специи. При отпуске рагу поливают прокипяченным сливочным маслом.  Соус томатный №364  Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.  Готовят белый соус, как в ТК № 360.  Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. Б конце варки добавляют соль, сахар. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. Соус томатный служит основой для приготовления производных соусов. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г). |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.Срок реализации 2 часа. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| • Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы растопленным жиром;  • цвет — красновато-оранжевый;  • вкус, запах — характерный для овощей и соуса, умеренно остро-ватый со сладковатым привкусом моркови;  • консистенция — мягкая, сочная. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (со сметаной)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **91** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 115,38 | | 75 | | 11,54 | 7,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 125 | | 75 | | 12,5 | 7,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 93,75 | | 75 | | 9,38 | 7,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 100 | | 75 | | 10 | 7,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 107,14 | | 75 | | 10,71 | 7,5 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| КРУПА ПЕРЛОВАЯ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 6 | | 5 | | 0,6 | 0,5 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 15,31 | | 15 | | 1,53 | 1,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 190 | | 190 | | 19 | 19 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,03 | | 0,03 | | 0,003 | 0,003 | | |
| **Выход: 250/5** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,70 | |  | В1, мг | 0,09 |  | Са, мг | | 25,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,30 | |  | С, мг | 8,00 |  | Mg, мг | | 26,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,80 | |  | А, мг | 0,20 |  | Р, мг | | 73,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 117,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу перловую допускается заменить на рисовую.  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. В этом случае норма расхода огурцов (масса брутто), приведенная в рецептурах, увеличивается. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 10-15 мин. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, нарезанный брусочками, припущенную со сливочным или растительным маслом морковь, пассерованный репчатый лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, соль и варят еще 10 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа. Рассольник при отпуске посыпать м/р зеленью петрушки. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| • Внешний вид - на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками или дольками). Овощи не переварены, перловая крупа — хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый;  • вкус, запах — огуречного рассола, приятный — овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;  • консистенция кореньев, картофеля и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 233** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РЫБА ЖАРЕНАЯ ( навага)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **233** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБА НАВАГА НЕРАЗДЕЛАННАЯ | | | | | | | | | | | 250 | | 120 | | 25 | 12 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 11,80 | |  | В1, мг | 0,10 |  | Са, мг | | 12,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 15,60 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 16,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,20 | |  | А, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 110,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 151,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без реберных костей, непосредственно перед укладыванием на разогретый противень или сковороду панируют в пшеничной муке с добавлением соли и перца, кладут на разогретые с растительным маслом противень или сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности (температура в толще кусков рыбы не ниже 80° С) в жарочном шкафу. Продолжительность жарки порционных кусков рыбы 10-20 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок жареной рыбы, рядом подливают соус или поливают рыбу растопленным прокипяченным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.  Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом сливочным.  Соусы — томатный, томатный с овощами. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — куски рыбы с ровной поверхностью, форма может быть слегка деформированной, колер на поверхности золотистый разных оттенков, гарнир уложен аккуратно, соус налит рядом;  • цвет филе рыбы на разрезе соответствует виду рыбы;  • вкус — приятный сладковато-соленый;  • запах — характерный для жареной рыбы с легким оттенком вида рыбы;  • консистенция — плотная, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 238** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ ( горбуша)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **238** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 46,78 | | 41,4 | | 4,68 | 4,14 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 5,8 | | 5 | | 0,58 | 0,5 | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 1,8 | | 1,7 | | 0,18 | 0,17 | | |
| **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | |  | | **52,1** | |  | **5,21** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | 70,5 | | 53,1 | | 7,05 | 5,31 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,8 | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3,3 | | 3,3 | | 0,33 | 0,33 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №369** | | | | | | | | | | |  | | **41,4** | |  | **4,14** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 34,1 | | 34,1 | | 3,41 | 3,41 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,4 | | 6,4 | | 0,64 | 0,64 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 6,4 | | 6,4 | | 0,64 | 0,64 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 7,2 | | 7,2 | | 0,72 | 0,72 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,38 | |  | В1, мг | 0,07 |  | Са, мг | | 49,80 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,21 | |  | С, мг | 4,98 |  | Mg, мг | | 24,90 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,90 | |  | А, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 111,22 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 185,09 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| На смазанную растительным маслом поверхность противня или порционной сковородки кладут гарнир, а сверху - припущенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жароч-ном шкафу при температуре 250-280° С до образования на поверхности румяной корочки и температуры внутри изделия не ниже 80° С.  Картофель отварной  Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л на 1 кг картофеля) и варят 30-40 мин. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин.  Соус молочный густой №369  Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске рыбу, запеченную на противнях, аккуратно перекладывают на подогретые тарелки, вместе с гарниром и запекшимся соусом. Для естественной витаминизации целесообразно блюдо дополнительно посыпать мелко нарубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептуру и выход. Оптимальная температура подачи 65° С.  Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| • Внешний вид — на поверхности изделия румяная корочка;  • цвет — золотисто-коричневый;  • вкус, запах — свойственный припущенной рыбе и картофелю в молочном соусе;  • консистенция — мягкая, сочная, сохраняет форму. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 386** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РЯЖЕНКА** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЯЖЕНКА (2,5% ж) | | | | | | | | | | | 186,1 | | 180 | | 18,61 | 18 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,22 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 223,20 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,50 | |  | С, мг | 1,44 |  | Mg, мг | | 25,20 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,56 | |  | А, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 165,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 97,20 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,18 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,23 |  | К, мг | | 262,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 16,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают ветошью. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток порционируют в стаканы непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей. Так же можно реализовать в упаковке производителя( порционно)  Хранение: Соблюдать требования Сан Пин (Сан Пин)  Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.  В холодный период времени допускается выдерживать перед раздачей кисломолочные продукты в горячем цехе при комнатной температуре в течение часа.  Срок хранения: в соответствии с указаниями на упаковке. Срок реализации: не более 1 часа.  Температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.  Консистенция: жидкая, сметанообразная.  Цвет: от белого до светло-кремового.  Вкус: молочнокислый.  Запах: кисломолочных продуктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **30** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 38,46 | | 25 | | 3,85 | 2,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 41,67 | | 25 | | 4,17 | 2,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 31,25 | | 25 | | 3,13 | 2,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 33,33 | | 25 | | 3,33 | 2,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 35,71 | | 25 | | 3,57 | 2,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 29,33 | | 22 | | 2,93 | 2,2 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 27,5 | | 22 | | 2,75 | 2,2 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 17,35 | | 17 | | 1,74 | 1,7 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 20 | | 17 | | 2 | 1,7 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 17 | | 11 | | 1,7 | 1,1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,60 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Са, мг | | 20,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,20 | |  | С, мг | 8,00 |  | Mg, мг | | 20,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,80 | |  | А, мг | 0,45 |  | Р, мг | | 46,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 137,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 мин. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, растительное масло и перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку, оформляют  овощами, входящими в состав салата, и зеленью укропа (2-3 г нетто на порцию). Оптимальная температура подачи 15° С. Срок реализации 30 минут | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, заправлены маслом растительным;  • цвет — пестрый от натуральных овощей: картофеля, горошка, огурцов, моркови, типичный для используемых овощей;  • вкус, запах — характерный для используемых сырых и. Варёных овощей с привкусом И ароматом масла растительного;  • консистенция овощей вареных — мягкая, сырых — упругая, хрустящая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **41** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 63 | | 50 | | 6,3 | 5 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 28 | | 25 | | 2,8 | 2,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 21,33 | | 16 | | 2,13 | 1,6 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 20 | | 16 | | 2 | 1,6 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,1 | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,20 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 36,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,20 | |  | С, мг | 26,00 |  | Mg, мг | | 17,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,50 | |  | А, мг | 0,32 |  | Р, мг | | 27,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 90,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой.  Белокочанную капусту зачищают, промывают, разрезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.  Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске за,- правляют растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 15° С. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.  Срок реализации: не более 30 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;  • цвет — типичный для смеси овощей и яблок;  • вкус, запах — слегка кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом масла растительного;  • консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **40** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | | | | | | | | | | | 116 | | 81 | | 11,6 | 8,1 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 13 | | 10 | | 1,3 | 1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,60 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 49,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,10 | |  | С, мг | 27,00 |  | Mg, мг | | 15,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,70 | |  | А, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 28,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 83,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15\*С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более чем 30 минут, при температуре плюс 4±2\*С. Отпуск в салатнике или на тарелке. Рекомендовано при отпуске посыпать м/р зеленью | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;  • цвет — светло-соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;  • вкус, запах — приятно кисловато-солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;  • консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **48** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОРСКАЯ КАПУСТА СУШЕНАЯ | | | | | | | | | | | 2,15 | | 2,15 | | 0,22 | 0,22 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 16,84 | | 16,5 | | 1,68 | 1,65 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 79,23 | | 51,5 | | 7,92 | 5,15 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 85,83 | | 51,5 | | 8,58 | 5,15 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 64,38 | | 51,5 | | 6,44 | 5,15 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 68,67 | | 51,5 | | 6,87 | 5,15 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 73,57 | | 51,5 | | 7,36 | 5,15 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 15,48 | | 13 | | 1,55 | 1,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 3,75 | | 3 | | 0,38 | 0,3 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,44 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Са, мг | | 20,68 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,26 | |  | С, мг | 10,79 |  | Mg, мг | | 21,01 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,72 | |  | А, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 42,51 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 92,45 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 |  | К, мг | | 383,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 2,97 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную капусту морскую нарезают тонкой соломкой, смешивают с очищенными, нарезанными ломтиками солеными огурцами, отварным картофелем и шинкованным луком. Салат заправляют растительным маслом и перемешивают. Салат укладывают горкой, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.  Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок реализации 30 минут. Температура подачи 15 \* С | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: картофель и квашеная капуста мелко нарезаны, капуста морская нарезана тонкой соломкой, мелко нарезанный лук и морская капуста равномерно распределены, салат уложен горкой заправлен растительным маслом, сверху посыпан зеленью  Консистенция: мягкая, сочная  Цвет: продуктов, входящих в салат  Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав блюда  Запах: продуктов, входящих в салат | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 23** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **23** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | 48,42 | | 46 | | 4,84 | 4,6 | | |
| ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | 35,71 | | 35 | | 3,57 | 3,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 10,08 | | 1,2 | 1,01 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,67 | |  | В1, мг | 0,01 |  | Са, мг | | 15,51 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,14 | |  | С, мг | 14,96 |  | Mg, мг | | 15,51 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,43 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 6,05 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 107,03 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,69 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 17,64 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,30 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый — кольцами. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, а также без растительного масла, соответственно уменьшив выход. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15\*С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более чем 30 минут, при температуре плюс 4±2\*С. Отпуск в салатнике или на тарелке. Рекомендовано при отпуске посыпать м/р зеленью | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;  • цвет помидоров — красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, огурцов очищенных — белый, лука репчатого .— белый или светло-кремовый;  • вкус, запах — кисловато-острый, характерный для свежих помидоров, свежих огурцов и лука с привкусом и ароматом масла растительного;  • консистенция помидоров - упругая, сочная; огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми не кожистыми семенами; лука репчатого — слегка хрустящая, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **53** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 68 | | 51 | | 6,8 | 5,1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 63,75 | | 51 | | 6,38 | 5,1 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 38,45 | | 25 | | 3,85 | 2,5 | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 25,71 | | 18 | | 2,57 | 1,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 5,95 | | 5 | | 0,6 | 0,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,65 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 25,91 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,18 | |  | С, мг | 5,34 |  | Mg, мг | | 16,97 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,11 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 38,65 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 76,95 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 |  | К, мг | | 230,42 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 4,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, яблоки очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом (отходы 30%), прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15 \* С. Срок реализации 30 минут | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: свекла мелко Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: темно-малиновый.  Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.  Запах: свеклы, яблок, лука. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОК ВИШНЕВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **389** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОК ВИШНЕВЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,36 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 30,60 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,39 | |  | С, мг | 5,92 |  | Mg, мг | | 10,80 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 22,12 | |  | А, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 32,40 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 98,94 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 |  | К, мг | | 500,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок промышленного производства, в индивидуальной упаковке или в упаковке много порционной. Перед реализацией упаковку обработать согласно правилам Сан Пин | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток подают индивидуальной упаковке или порционируют в стаканы. Температура подачи не ниже 15 ° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — соответствует виду сока  • цвет — характерный для используемого сока;  • запах приятный запах соответствующего сока;  • вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью; | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОК ПЕРСИКОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **389** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОК ПЕРСИКОВЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,58 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 9,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,00 | |  | С, мг | 4,80 |  | Mg, мг | | 21,60 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 32,01 | |  | А, мг | 0,10 |  | Р, мг | | 27,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 131,92 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,07 |  | К, мг | | 304,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок промышленного производства, в индивидуальной упаковке или в упаковке много порционной. Перед реализацией упаковку обработать согласно правилам Сан Пин | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток подают индивидуальной упаковке или порционируют в стаканы. Температура подачи не ниже 15 ° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — соответствует виду сока  • цвет — характерный для используемого сока;  • запах приятный запах соответствующего сока;  • вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью; | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОК ЯБЛОЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **389** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОК ЯБЛОЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,97 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 12,60 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,19 | |  | С, мг | 1,60 |  | Mg, мг | | 7,20 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,59 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 12,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 83,42 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 2,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 240,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 2,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок промышленного производства, в индивидуальной упаковке или в упаковке много порционной. Перед реализацией упаковку обработать согласно правилам Сан Пин | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток подают индивидуальной упаковке или порционируют в стаканы. Температура подачи не ниже 15 ° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — соответствует виду сока  • цвет — характерный для используемого сока;  • запах приятный запах соответствующего сока;  • вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью; | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ ( с отв.говядиной)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **95** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | 20 | | 2,5 | 2 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 76,92 | | 50 | | 7,69 | 5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 83,33 | | 50 | | 8,33 | 5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 62,5 | | 50 | | 6,25 | 5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 66,67 | | 50 | | 6,67 | 5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 71,43 | | 50 | | 7,14 | 5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 12 | | 8 | | 1,2 | 0,8 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ ПРОЗРАЧНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | **190** | |  | **19** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 40,9 | | 30,4 | | 4,09 | 3,04 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 237,5 | | 237,5 | | 23,75 | 23,75 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,8 | | 1,5 | | 0,18 | 0,15 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 2 | | 1,5 | | 0,2 | 0,15 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 250/19** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,00 | |  | В1, мг | 0,08 |  | Са, мг | | 30,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,20 | |  | С, мг | 11,00 |  | Mg, мг | | 22,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 10,20 | |  | А, мг | 0,22 |  | Р, мг | | 53,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 91,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль.  Бульон мясной прозрачный  Выход вареного мяса 215/160/100. =37,5% (тепловая потеря)  Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.  В кипящую воду кладут куски говядины массой 1,5-2 кг. При варке бульона также необходимо снимать выделяющийся из мяса жир. Рекомендуется при подготовке мяса к варке жир и пленки удалить. Для аромата в бульон за 40 мин до его готовности кладут сырые коренья петрушки, ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде, добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо используют для приготовления вторых блюд. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части супа — капуста, коренья, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;  • вкус, запах — приятный, капусты, картофеля, пассерованных кореньев, умеренно соленый;  • консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 77** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА БУЛЬОНЕ ИЗ ПТИЦЫ ( отв. Мясо птицы)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **77** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 173,08 | | 112,5 | | 17,31 | 11,25 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 187,5 | | 112,5 | | 18,75 | 11,25 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 140,63 | | 112,5 | | 14,06 | 11,25 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 150 | | 112,5 | | 15 | 11,25 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 160,71 | | 112,5 | | 16,07 | 11,25 | | |
| УКРОП | | | | | | | | | | | 0,68 | | 0,5 | | 0,07 | 0,05 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,03 | | 0,03 | | 0,003 | 0,003 | | |
| **БУЛЬОН ИЗ КУР, ПРОЗРАЧНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | **175** | |  | **17,5** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 41,4 | | 29 | | 4,14 | 2,9 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,7 | | 1,5 | | 0,17 | 0,15 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,6 | | 1,5 | | 0,16 | 0,15 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,7 | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 224,7 | | 224,7 | | 22,47 | 22,47 | | |
| СЕЛЬДЕРЕЙ (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 2 | | 1,4 | | 0,2 | 0,14 | | |
| **Выход: 250/20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,63 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 106,37 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,07 | |  | С, мг | 0,70 |  | Mg, мг | | 16,08 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,75 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 110,70 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,73 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.  Бульон из кур, прозрачный  \*\*\* Готовить бульон бескостный.  Подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения.  Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него  добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.  Для осветления бульона используют оттяжку. Для приготовления оттяжки расходуют дополнительно  кости птицы по 200 г на 1000 г бульона. Измельченные кости кур или индеек заливают холодной  водой (1-1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают 1-2 ч на холоде при температуре 5-7°С,  затем добавляют слегка взбитый яичный белок.  Бульон охлаждают до 50-60°С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Оптимальная температура подачи 75° С. Срок реализации 2 часа. Суп отпускать с мелко рубленной зеленью укропа и отварной птицей. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму.  Консистенция: картофель, коренья мягкие, но не разваренные.  Цвет: бульона - золотистый, жир на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: картофеля, овощей умеренно соленый.  Запах: картофеля и овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ( с гренками)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **99** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА** | | | | | | | | | | |  | | **10** | |  | **1** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЗАЧИЩЕННЫЙ ОТ КОРОК | | | | | | | | | | | 18,8 | | 15,8 | | 1,88 | 1,58 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 76,92 | | 50 | | 7,69 | 5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 83,33 | | 50 | | 8,33 | 5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 62,5 | | 50 | | 6,25 | 5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 66,67 | | 50 | | 6,67 | 5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 71,43 | | 50 | | 7,14 | 5 | | |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 180 | | 180 | | 18 | 18 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,03 | | 0,03 | | 0,003 | 0,003 | | |
| **Выход: 250/10** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,40 | |  | В1, мг | 0,16 |  | Са, мг | | 50,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,50 | |  | С, мг | 6,00 |  | Mg, мг | | 38,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,60 | |  | А, мг | 0,21 |  | Р, мг | | 139,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 141,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.  Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.  Гренки из пшеничного хлеба  Пшеничный хлеб (батоны мелкопористые) очищают от корок\*, нарезают кубиками (10×10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 75\*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Отпуск в суповой тарелке. Гренки отдельно в салатнике или пирожковой тарелке или креманке. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, не разварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;  • вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый;  • консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 98** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ФРИКАДЕЛЬКАМИ (птица)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **98** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 92,31 | | 60 | | 9,23 | 6 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 100 | | 60 | | 10 | 6 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 75 | | 60 | | 7,5 | 6 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 80 | | 60 | | 8 | 6 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 85,71 | | 60 | | 8,57 | 6 | | |
| КРУПА ПЕРЛОВАЯ | | | | | | | | | | | 8 | | 8 | | 0,8 | 0,8 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 10,67 | | 8 | | 1,07 | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 10 | | 8 | | 1 | 0,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9,6 | | 8 | | 0,96 | 0,8 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,4 | | 2,4 | | 0,24 | 0,24 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 144 | | 144 | | 14,4 | 14,4 | | |
| **ФРИКАДЕЛЬКИ КУРИНЫЕ** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 77 | | 47 | | 7,7 | 4,7 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,06 шт. | | 2,4 | | 6 шт. | 5,217 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 4,5 | | 4,5 | | 0,45 | 0,45 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| **Выход: 200/50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,70 | |  | В1, мг | 0,10 |  | Са, мг | | 25,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,80 | |  | С, мг | 8,00 |  | Mg, мг | | 27,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,60 | |  | А, мг | 0,20 |  | Р, мг | | 88,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 119,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель, петрушку нарезают кубиками.  В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу засыпают в суп за L0 мин до его готовности.  фрикадельки куриные  Филе птицы без кожи, без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Затем добавляют мелкорубленый лук, яйца, соль, воду и все перемешивают, Сформированные шарики массой 15-18 грамм припускают в бульоне до готовности. Припущенные фрикадельки кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| срок реализации 2 часа. Оптимальная температура подачи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;  • вкус, запах — приятный, картофеля, пассерованных кореньев, вареной крупы, умеренно соленый;  • консистенция овощей — мягкая; крупа хорошо разварившаяся, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП РЫБНЫЙ ( горбуша)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **41** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Методические указания города Москвы: Организация питания в** **дошкольных образовательных учреждениях. 2007** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ | | | | | | | | | | | 79,2 | | 53 | | 7,92 | 5,3 | | |
| КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ | | | | | | | | | | | 73,9 | | 59 | | 7,39 | 5,9 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 24 | | 18 | | 2,4 | 1,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 22,5 | | 18 | | 2,25 | 1,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 14 | | 11,8 | | 1,4 | 1,18 | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | | | | 5,6 | | 5,5 | | 0,56 | 0,55 | | |
| УКРОП | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2 | | 0,28 | 0,2 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 4,3 | | 4,1 | | 0,43 | 0,41 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 337,6 | | 337,6 | | 33,76 | 33,76 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,7 | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| **Выход: 300** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 13,11 | |  | В1, мг | 0,12 |  | Са, мг | | 56,79 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,80 | |  | С, мг | 9,00 |  | Mg, мг | | 45,86 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,42 | |  | А, мг | 0,44 |  | Р, мг | | 127,67 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 139,19 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,32 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,08 |  | К, мг | | 286,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 28,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,23 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Филе рыбы (минтая, трески, судака) промыть, нарезать на порционные куски. Крупу пшенную перебрать и тщательно промыть. Заложить в кипящую воду (3л на 1 кг крупы) и сварить до полуготовности, воду слить. Очищенный картофель нарезать кубиками или брусочками. Морковь и репчатый лук мелко нашинковать. В кипящую воду положить пшено, а через несколько минут мелко нарезанный картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить при медленном кипении 7-10 минут.  Добавить подготовленное филе рыбы, соль поваренную йодированную, овощи (замороженные овощи - не размораживая) и варить до готовности. За 1-2 мин до окончания варки добавить нашинкованные зелень петрушки и укропа. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 75\*С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Отпуск с м/р зеленью петрушки | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция крупы и картофеля мягкая, цвет супа светло-желтый, вкус и  запах свойственные продуктам с ароматом овощей и рыбы. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **87** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН. | | | | | | | | | | | 48 | | 48 | | 4,8 | 4,8 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 129,23 | | 84 | | 12,92 | 8,4 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 140 | | 84 | | 14 | 8,4 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 105 | | 84 | | 10,5 | 8,4 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 112 | | 84 | | 11,2 | 8,4 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 120 | | 84 | | 12 | 8,4 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 25,6 | | 19,2 | | 2,56 | 1,92 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 24 | | 19,2 | | 2,4 | 1,92 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,4 | | 9,6 | | 1,14 | 0,96 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 6,1 | | 6 | | 0,61 | 0,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | 2,6 | | 2,1 | | 0,26 | 0,21 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,04 | | 0,04 | | 0,004 | 0,004 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,7 | | 0,7 | | 0,07 | 0,07 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 240 | | 240 | | 24 | 24 | | |
| **Выход: 300** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 11,03 | |  | В1, мг | 0,10 |  | Са, мг | | 36,57 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,64 | |  | С, мг | 8,74 |  | Mg, мг | | 31,78 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,83 | |  | А, мг | 0,42 |  | Р, мг | | 69,35 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 156,57 | |  | Д, мкг | 0,06 |  | Fе, мг | | 1,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,15 |  | К, мг | | 556,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 5,53 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи 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.  Картофель нарезают кубиком. Рис или пшено варят 15 минут+ картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Рыбу распорционировать согласно ТК.Температура подачи 75\*С. Срок реализации 2 часа, с момента приготовления. Отпуск в суповой тарелке.  Суп отпускают с зеленью петрушки, которую предварительно мелко рубят | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму  Консистенция: овощей - мягкая, овощи сохранили форму  Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный  Вкус: рыбы, овощей и риса, в меру соленый  Запах: продуктов, входящих в суп |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ( с отв. Курицей)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **106** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 40 | | 40 | | 4 | 4 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| **БУЛЬОН КУРИНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | **200** | |  | **20** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 95,3 | | 66,6 | | 9,53 | 6,66 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 198,9 | | 198,9 | | 19,89 | 19,89 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 4,1 | | 3,4 | | 0,41 | 0,34 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 4,5 | | 3,4 | | 0,45 | 0,34 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| **Выход: 250/47** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 14,28 | |  | В1, мг | 0,08 |  | Са, мг | | 36,74 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 16,18 | |  | С, мг | 1,29 |  | Mg, мг | | 22,31 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,68 | |  | А, мг | 0,33 |  | Р, мг | | 129,69 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 265,48 | |  | Д, мкг | 0,08 |  | Fе, мг | | 1,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,12 |  | К, мг | | 205,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 5,37 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,09 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий, бульон + вода, кладут пассерованные морковь, лук и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют  макаронные изделия и варят до готовности.  Бульон из кур, прозрачный  \*\*\* Готовить бульон бескостный.  Подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения.  Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него  добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения.  Для осветления бульона используют оттяжку. Для приготовления оттяжки расходуют дополнительно  кости птицы по 200 г на 1000 г бульона. Измельченные кости кур или индеек заливают холодной  водой (1-1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают 1-2 ч на холоде при температуре 5-7°С,  затем добавляют слегка взбитый яичный белок.  Бульон охлаждают до 50-60°С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают  Бульон куриный  Подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения.  Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него  добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпуск- с отварной птицей (мясом). Оптимальная температура подачи 75\* С. Срок реализации 2 часа. При отпуске посыпать м/р  зеленью петрушки, предварительно,ее обработав, согласно правилам Сан Пин. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний видна поверхности жидкой части блестки масла. Форма овощей соответствует виду используемых макаронных изделий.  Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  цвет-овощей-натуральный, жира на поверхности-желтый;  вкус и запах-характерный для лапши, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, умеренно соленый;  консистенция-овощей-мягкая, лапши-не переварена, сохранившая форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует  рецептуре. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА ( с соусом молочным сладким )** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **219** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №327** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,3 | | 2,3 | | 0,23 | 0,23 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,3 | | 2,3 | | 0,23 | 0,23 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВАНИЛИН | | | | | | | | | | | 0,003 | | 0,003 | | 0,0003 | 0,0003 | | |
| ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 151,5 | | 150 | | 15,15 | 15 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 19,5 | | 19,5 | | 1,95 | 1,95 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,1 шт. | | 4,1 | | 10 шт. | 0,41 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 13,5 | | 13,5 | | 1,35 | 1,35 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 7,5 | | 7,5 | | 0,75 | 0,75 | | |
| **Выход: 150/50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 20,75 | |  | В1, мг | 0,09 |  | Са, мг | | 237,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 20,25 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 34,50 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,40 | |  | А, мг | 0,15 |  | Р, мг | | 334,50 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 363,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Творог протирают, муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.  В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.  Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков, нарезают кругляши. Формируют круглые сырники толщиной 1,5 см, панируют их в муке, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу при t 180-200° С 8-10 минут  Соус молочный (сладкий) №327  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу, не допуская пригорания до слегка кремового цвета. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с растопленным сливочным маслом. Вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 мин при слабом кипении. В соус молочный в конце варки добавляют сахар и ванилин (0,05 Г на 1000 г соуса), предварительно растворенный в горячей кипяченой воде. Подают соус к пудингам, запеканкам, крупяным блюдам. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают сырники по 2 шт. на порцию. Оптимальная температура подачи 65° С. Реализация- в течении 2 ч., с момента приготовления. Повторный разогрев блюда не допускается | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 308** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ( соус молочный)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **308** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных образовательных учреждениях 2010г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 101,5 | | 71 | | 10,15 | 7,1 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 22,1 | | 22,1 | | 2,21 | 2,21 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 28 | | 28 | | 2,8 | 2,8 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% Ж., ОБОГАЩЕННОЕ ВИТАМИНАМИ | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,95 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 42,76 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,52 | |  | С, мг | 0,60 |  | Mg, мг | | 17,42 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,89 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 200,10 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо птицы нарезают на кусочки и измельчают на мясорубке. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, перемешивают, измельчают еще раз на мясорубке и выбивают. Котлетную массу разделывают на шарики (2-3 штуки на порцию) и припускают в небольшом количестве воды.  Соус молочный (для подачи к блюду)  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом помещают 4-5 шт. мелких шариков фрикаделек. Рядом укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65\* С.  Срок реализации 2 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – фрикадельки в виде мелких шариков (без трещин) с маслянистой поверхностью. Рядом аккуратно уложен гарнир.  Цвет фрикаделек – от светло-серого до серого.  Вкус и запах – вареного мяса, приятный, умеренно соленый.  Консистенция фрикаделек - в меру плотная, однородная, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 25 | | 25 | | 2,5 | 2,5 | | |
| **Выход: 25** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,85 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 5,18 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,16 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 7,43 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 12,17 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 18,90 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 57,43 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,45 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 |  | К, мг | | 32,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 26 | | 26 | | 2,6 | 2,6 | | |
| **Выход: 26** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,92 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 5,38 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,16 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 7,72 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 12,66 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 19,66 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 59,72 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,47 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 |  | К, мг | | 33,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 27 | | 27 | | 2,7 | 2,7 | | |
| **Выход: 27** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,00 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Са, мг | | 5,59 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,16 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 8,02 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 13,14 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 20,41 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 62,02 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,49 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,01 |  | К, мг | | 34,83 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 31 | | 31 | | 3,1 | 3,1 | | |
| **Выход: 31** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,30 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 6,42 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,18 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 9,21 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,09 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 23,44 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 71,21 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 39,99 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 34 | | 34 | | 3,4 | 3,4 | | |
| **Выход: 34** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,51 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Са, мг | | 7,04 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,20 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 10,10 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 16,55 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 25,70 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 78,10 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,61 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 43,86 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 40 | | 40 | | 4 | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,96 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 8,28 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,24 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 11,88 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,47 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 30,24 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 91,89 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,72 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 51,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 44 | | 44 | | 4,4 | 4,4 | | |
| **Выход: 44** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,26 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 9,11 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,26 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 13,07 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 21,42 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 33,26 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 101,07 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,79 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 56,76 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 48 | | 48 | | 4,8 | 4,8 | | |
| **Выход: 48** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,55 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Са, мг | | 9,94 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,29 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 14,26 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,37 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 36,29 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 110,26 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,86 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 61,92 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 52 | | 52 | | 5,2 | 5,2 | | |
| **Выход: 52** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,85 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Са, мг | | 10,76 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,31 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 15,44 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,31 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 39,31 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 119,46 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,94 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 |  | К, мг | | 67,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 58 | | 58 | | 5,8 | 5,8 | | |
| **Выход: 58** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,30 | |  | В1, мг | 0,07 |  | Са, мг | | 12,01 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,35 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 17,23 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 28,23 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 43,85 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 133,24 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 |  | К, мг | | 74,82 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 60 | | 60 | | 6 | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,44 | |  | В1, мг | 0,08 |  | Са, мг | | 12,42 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,36 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 17,82 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 29,21 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 45,36 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 137,83 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 |  | К, мг | | 77,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **123** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и** **кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских** **оздоровительных учреждений, под об. Ред. Перевалова А. Я.,** **Уральский региональный центр питания, г. Пермь, 2012 г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 81 | | 81 | | 8,1 | 8,1 | | |
| **Выход: 81** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,99 | |  | В1, мг | 0,10 |  | Са, мг | | 16,77 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,49 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 24,06 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 39,43 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 61,24 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 186,07 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 |  | К, мг | | 104,49 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Продукт промышленного производства.  Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в  соответствии с техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания  пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **34** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | | | | | | | | 60 | | 60 | | 6 | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,96 | |  | В1, мг | 0,11 |  | Са, мг | | 21,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,72 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 28,20 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 20,04 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 94,80 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 104,40 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 2,34 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,05 |  | К, мг | | 147,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 3,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 15 \* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько  выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов  Поверхность: Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с  техническим описанием. Допускается наличие шва от делителя  Цвет: От светло – желтого до темно – коричневого (на верхней корке)  Состояние мякиша:  Пропеченность-пропеченный не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш  должен принимать первоначальную форму.  Пористость- развитая без пустот и уплотнений.  Вкус - свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.  Запах - свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕНЫЙ (говядина)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **271** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 116 | | 98 | | 11,6 | 9,8 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,14 шт. | | 5,7 | | 14 шт. | 0,57 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 16 | | 16 | | 1,6 | 1,6 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,80 | |  | В1, мг | 0,10 |  | Са, мг | | 18,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,00 | |  | С, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 32,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,20 | |  | А, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 206,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 322,00 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 4,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленный фарш разделывают в виде изделий плоскоовальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят до образования равномерной корочки 3-5 мин. До готовности доводят в жарочном шкафу при температуре 250-280° С (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске на тарелку укладывают гарнир, обжаренный шницель поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.  Гарниры — каши рассыпчатые, бобовые отварные, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом.  Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — изделие овально-плоской формы, с тонкой панировочной корочкой, равномерно обжарено с обеих сторон, полито маслом; сбоку расположен гарнир;  • цвет поверхности шницеля — коричневый, в разрезе — светло-серый;  • вкус, запах — характерный для жареного мяса, приятный с привкусом сливочного масла, умеренно соленый;  • консистенция — мягкая, сочная, однородная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ( отв.говядиной+ сметана)** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **87** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 87,5 | | 70 | | 8,75 | 7 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 3,33 | | 2,5 | | 0,33 | 0,25 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| **БУЛЬОН МЯСНОЙ, ПРОЗРАЧНЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | **200** | |  | **20** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 43,1 | | 31,2 | | 4,31 | 3,12 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 247,9 | | 247,9 | | 24,79 | 24,79 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 3,5 | | 3,2 | | 0,35 | 0,32 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 3,9 | | 3,2 | | 0,39 | 0,32 | | |
| СОЛЬ ПИЩЕВАЯ ПОВАРЕННАЯ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,04 | | 0,04 | | 0,004 | 0,004 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| **Выход: 250/20/5** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,70 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Са, мг | | 62,43 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,93 | |  | С, мг | 13,91 |  | Mg, мг | | 26,03 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 7,43 | |  | А, мг | 0,29 |  | Р, мг | | 88,25 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 144,04 | |  | Д, мкг | 0,06 |  | Fе, мг | | 1,69 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,09 |  | К, мг | | 309,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 5,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь и петрушку, нарезанные соломкой и припущенные со сливочным маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин, добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют , лавровый лист, заправляют мучной пассеровкой, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин.  В щи можно положить чеснок (2г нетто на 1000 г щей), растертый с солью.  Бульон мясной, прозрачный  В кипящую воду кладут куски говядины массой 1,5-2 кг. При этом бульон получается более прозрачным и более насыщенным. При варке бульона также необходимо снимать выделяющийся из мяса жир. Рекомендуется при подготовке мяса к варке жир и пленки удалить. Для аромата в бульон за 40 мин до его готовности кладут сырые коренья петрушки, ломтики моркови и кружочки репчатого лука, подпеченные до слабо-золотистого колера на сухой сковороде, добавляют соль. Готовый бульон процеживают и используют для приготовления супов. Готовое мясо используют для приготовления вторых блюд. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске посыпать м/р зеленью укропа. Щи отпускать со сметаной, предварительно прокипяченной. Срок реализации 2 часа. Температура подачи 75\* С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук - дольками.  Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.  Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.  Вкус: капусты в сочетании с овощами, специями, умеренно соленый.  Запах: свойственный овощам, капусты. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЯБЛОКИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных образовательных учреждениях / Под ред.** **М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2005г.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,39 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Са, мг | | 14,40 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,39 | |  | С, мг | 4,00 |  | Mg, мг | | 7,20 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,51 | |  | А, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 9,90 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 45,59 | |  | Д, мкг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,98 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 |  | К, мг | | 278,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 2,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Обработать фрукты, согласно правилам Санпин:  Первично фрукты промывают в условиях заготовочного цеха (при наличии) проточной водой в ванне  для обработки сырых овощей, при отсутствии заготовочного цеха, первичная обработка проводится проточной водой в ванне для обработки сырых овощей и фруктов в горячем цехе в зоне приготовления  сырой продукции. Вторично фрукты промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оптимальная температура подачи не ниже 15° С. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке. (целиковые)  Реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды, уложенные на десертную тарелку  или вазочку  Консистенция: соответствует виду плодов  Цвет: соответствует виду плодов  Вкус: соответствует виду плодов  Запах: соответствует виду плодов | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

.