

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
 А. В. Гришина
 « 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ**

Номер рецептуры: 847

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 365

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки или груши, или абрикосы, или сливы	200	200
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Яблоки	0,40	0,40	9,80	47,00	10,0	0,0	75,8	2,20	0,03	10,0	0,00
Груши	0,40	0,30	10,30	47,00	8,00	0,00	96,1	2,30	0,02	5,00	0,00
Сливы	0,80	0,30	57,50	49,00	12,0	8,0	28,0	0,50	0,06	10,0	0,00

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Плоды и ягоды свежие, без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ ВД «ГО ШИ № 2»
А. В. Гришина
2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 2

Наименование: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №878

Вид обработки: **Без обработки**

Вес блюда: грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Хлеб пшеничный</u>	100	100


Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	8.2	0
Жиры, г	1.4	0
Углеводы, г	1.3	0
Калорийность, ккал	195	0
В1, мг	0.23	0
В2, мг	0.09	0
С, мг	0	0
Са, мг	33	0
Fe, мг	4.2	0

Рекомендуемый выход блюда для кормления за 1 прием пищи (грамм):

Тип довольствующихся

Учащиеся 7-10 лет	50
Учащиеся 11-18 лет	100


УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
 А. В. Гришина
 « 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 3

Наименование: ХЛЕБ РЖАНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	20	20
Выход		20

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность (ккал)
1,33	0,24	8,37	40,96

Витамины

В ₁	В ₂	С	А	Е
0,11	0,07	0,14	0,00	0,11

Минеральные вещества

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Цинк (мг)	Йод (мг)
25,55	43,75	14,00	0,98	0,00	0


УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
Гришина А. В.
 «*15*» *12* 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ КАПУСТНЫЙ С МОРКОВЬЮ**

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

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на Салат капустный с морковью, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	С 7 -11 лет		С 11-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Капуста белокочанная свежая	98,7	78,9	148,05	118,35
Морковь столовая свежая	10	10	15	15
Лук зеленый	6,3	5	9,45	7,5
Сахар-песок	5	5	7,5	7,5
Кислота лимонная	0,1	0,1	0,15	0,15
Соль поваренная	0,25	0,25	0,375	0,375
Масло подсолнечное рафинированное	10	10	15	15
Выход	100			

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Возрастная категория	В граммах данного блюда содержится								
	Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	1,33	6,08	8,52	94,12	17,3	43	28,32	16	0,52
С 11- 18 лет	1,99	9,12	12,78	141,18	26,5	64,5	42,48	24	0,78

5. Технологический процесс

Овощи очищенные и лук зеленый замочить в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе соли на 10 минут, тщательно промывают в проточной воде небольшими порциями. Подготовленную сырую морковь нарезают соломкой. Капусту шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока, добавляют 2% раствор лимонной кислоты. Подготовленную капусту соединяют с подготовленной морковью, добавляют сахар, шинкованный лук зеленый, перемешивают, заправляют маслом растительным.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ**

Номер рецептуры: № 40

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.- М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Капуста белокочанная свежая	50	45	52	45
Морковь	18	13	27	22
Горошек зеленый консервированный	26	15	36	25
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	4	4	6	6
Выход	60		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
60	0,9	2,7	26,3	52,9	20,71	9,6	0,54	102	0,01	3,78	0,23	2,78
100	1,50	4,50	27,8	88,3	34,20	18,00	0,86	136,00	0,03	6,3	0,50	4,5

Технологический процесс

Сырую капусту, морковь нарезают, добавляют зеленый горошек, заправляют сахаром и растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид — эстетично оформленный, повышающий аппетит. Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного салата витаминного, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –
 М.: ДеЛи принт, 2010, с. 101

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая до 1 января	73	57 ¹	121,6	95 ¹
с 1 января	80,00	57 ¹	130,1	95 ¹
Масло растительное	5,00	5,00	6	6
ВЫХОД:	60		100	

¹ Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	C	A
60	0,86	3,65	5,02	56,34	21,09	12,54	24,58	0,80	0,01	5,70	0,00
100	1,43	6,09	8,36	93,9	35,15	20,90	40,97	1,33	0,02	9,50	0,00

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
 А. В. Гришина
 « 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 208

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 88

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	75	60	93,8	75
***с 1 сентября по 31 октября	80	60	100	75
***с 1 ноября до 31 декабря	85,7	60	107,1	75
***с 1 января по 28-29 февраля	92,3	60	115,3	75
***с 1 марта	100	60	125	75
Макаронные изделия	15	15	20	20
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	10,6	8	12	10
Масло растительное	3	3	5	5
Вода	150	150	188	188
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

В ых од , г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	Уг ле во ды, г	це нн ер ос кк г. ть, ал	Са	Mg	р	Fe	В	С	А
200	2,15	2,27	13,71	83,80	19,68	21,60	53,32	0,87	0,09	6,60	0,00
250	2,69	2,84	17,14	104,75	24,60	27,00	66,65	1,09	0,11	8,25	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

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

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам **Запах:** свойственный входящим в блюдо продуктам

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
 А. В. Гришина
 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ МЯСНОЙ

Номер рецептуры: 591

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с.268

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	110	100	115	110,
Масло растительное	3	3	5	5
Лук репчатый	10	8	15	13
Томатное пюре	10	10	12	12
Мука пшеничная	4	4	5	5
ВЫХОД:	80/75		100/75	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Целлюлоза, г	Са	Mg	Р	Fe	В	С	А
80/75	19,72	17,89	4,76	168,20	24,36	26,01	194,69	2,32	0,17	1,28	0,00
100/75	23,80	19,52	5,74	203,00	29,40	31,39	234,98	2,80	0,21	1,54	0,00

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

Требования к качеству:

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП РАССОЛЬНИК

Номер рецептуры: 197

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 83

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	80	60	100	75
***с 1 сентября по 31 октября	85,7	60	107,1	75
***с 1 ноября до 31 декабря	92,3	60	115,3	75
***с 1 января по 28-29 февраля	100	60	125	75
***с 1 марта	80	60	100	75
Крупа перловая или рисовая	15	15	20	20
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	10	8	15	12
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	150	150	187,5	187,5
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

В ых од , г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Бе лк и, г	Ж ир ы, г	Уг ле во ды	це Энн ер ос г. ть, ал	Са	Mg	р	Fe	В	С	А
С перловой крупой											
200	1,68	4,09	13,27	96,60	21,16	20,72	57,56	0,78	0,08	6,03	0,00
250	2,10	5,11	16,59	120,75	26,45	25,90	71,95	0,98	0,10	7,54	0,00
С рисовой крупой											
200	1,60	4,09	13,54	97,40	19,96	21,12	50,64	0,75	0,08	6,03	0,00
250	2,00	5,11	16,93	121,75	24,95	26,40	63,30	0,94	0,10	7,54	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части рассольника – огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, овощи – соломкой

Консистенция: овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая. Перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

Цвет: жира на поверхности – желтый, овощей – натуральный **Вкус:** умеренно соленый, с умеренной кислотностью **запах:** продуктов, входящих в рассольник.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»

А. В. Гришина
2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников/под редакцией М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт. 2011 -543 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Курица	106/127,2	72/86,4
или бройлер-цыпленок	96/115,2	68/81,6
или куриные окорочки	76/91,2	68/81,6
Крупа рисовая	35/42	35/42
Масло растительное	7/8,4	7/8,4
Лук репчатый	8/9,6	7/8,4
Морковь	10/12	8/9,6
Масса тушеного мяса		50/60
Масса гарнира		100/120
Выход		150/180

Химический состав на 1 порцию

Белки (г)	12,71
Жиры (г)	7,85
Углеводы (г)	26,8
Энергетическая ценность (ккал)	229

Технология приготовления

Птицу рубят на порции, посыпают солью, кладут в специальную посуду с крышкой, добавляют пассированные мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. Плов доводят до готовности при умеренном нагреве в течение 35-40 минут.

Требования к качеству

Внешний вид: птица нарезана кубиками, морковь, лук соломкой, рис рассыпчатый

Консистенция: мяса – мягкая, риса - мягкая

Цвет: белый

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассированных овощей, умеренно соленый.

Запах: мясо птицы, с ароматом риса и овощей.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
А. В. Гришина
2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ**

Номер рецептуры: № 345

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: «Хлебпродинформ», 2004,

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	С 7 -11лет		С 11-18 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	110	97,4	151,09	137,39
Картофель молодой до 1 сент.	160	128	173,91	139,13
***с 1 сентября по 31 октября	170,7	128	185,54	139,13
***с 1 ноября до 31 декабря	183	128	198,91	139,13
***с 1 января по 28-29 февраля	197	128	214,13	139,13
***с 1 марта	213,3	128	231,85	139,13
Лук репчатый	19,2	16	20,87	17,39
Масло растительное	6,4	6,4	6,96	6,96
Томатное пюре	8	8	8,70	8,70
ВЫХОД:	230		250	

4. Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамины, мг	Минер. вещества, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Ca	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	39,57	10,74	45,93	438,7	8,97	31,10	65,70	337,00	4,03
С 11- 18 лет	43,01	11,67	49,92	476,8	9,75	33,80	71,41	366,30	4,38

5. Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куску на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ТКОУ РД «ГО ШИ № 2»
 А. В. Гришина
 « 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 637

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.293

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер-цыпленок	131	94	139,7	100,3	174,7	125,3
Лук репчатый	2,5	2	2,7	2,1	3,3	2,7
ВЫХОД:	75		80		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
75	15,8 3	10,2 0	0,00	154,69	29,25	15,00	107,25	1,35	0,0 3	0,00	15,00
80	16,8 8	10,8 8	0,00	165,00	31,20	16,00	114,4	1,44	0,0 3	0,00	16,00
100	21,1 0	13,6 0	0,00	206,25	39,00	20,00	143,00	1,80	0,0 4	0,00	20,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Требования к качеству:

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
А. В. Гришина
2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

Наименование блюда:

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Сезон: летний

Возрастная категория: с 7 до 11 лет.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе	100	80	10,0	8,0
Яйцо	8	8	0,8	0,8
Масло слив.	10	10	1,0	1,0
Лук репчатый	20	20	2,0	2,0
Сухари панировочные	8	8	0,8	0,8
Масло растит.	3	3	0,3	0,3
Молоко	19	19	1,9	1,9
Выход:		80		8,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
15	13	7,3	206,2

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, сливочное масло. Все тщательно перемешивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают в один ряд в духовой шкаф, смазанный маслом, готовят до готовности в течении 20-30 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую или яйцевидную приплюснутую форму, заостренную с одной стороны, без трещин. Консистенция однородная, рыхлая, сочная. Цвет коричневатый. Не допускаются посторонние привкусы.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: 679

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – А.С.К., 2005, с. 315

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
КРУПА гречневая	60,6	60,6	72,2	72,2	80,8	80,8
*** или ячневая	48,5	48,5	58,2	58,2	64,6	64,6
*** или пшеничная	58,2	58,2	51,8	51,8	77,6	77,6
***или пшено						
Масло сливочное	5,3	5,3	6,3	6,3	7	7
ВЫХОД:	150		180		200	

Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
гречневая												
150	7,46	5,61	35,84	230,45	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02	
180	8,95	6,73	43,00	276,53	15,57	81,00	250,2	4,73	0,22	0,00	0,02	
200	9,94	7,48	47,78	307,26	17,30	90,00	278,0	5,26	0,24	0,00	0,02	
ячневая												
150	4,79	4,26	30,83	187,02	39,14	0,02	168,0	0,83	0,09	0,00	0,02	
180	5,74	5,11	36,99	224,42	46,96	0,02	201,6	0,99	0,11	0,00	0,02	
200	6,38	5,68	41,10	249,36	52,18	0,02	224,0	1,10	0,12	0,00	0,02	
пшеничная												
150	6,60	4,38	35,27	213,71	1,22	0,03	162,0	2,43	0,11	0,00	0,02	
180	7,92	5,26	42,32	256,45	1,46	0,04	194,4	2,92	0,13	0,00	0,02	
200	8,80	5,84	47,02	284,94	1,62	0,04	216,0	3,24	0,14	0,00	0,02	
пшеничная												
150	6,60	5,72	37,88	229,50	16,64	47,34	134,43	1,55	0,17	0,00	21,00	
180	7,92	6,86	45,45	275,40	19,96	56,81	161,32	1,85	0,20	0,00	25,20	
200	8,80	7,62	50,50	306,00	22,18	63,12	179,24	2,06	0,22	0,00	28,00	

Технология приготовления:

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга

Консистенция: мягкая, рассыпчатая

Цвет: каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый

Вкус: умеренно соленый, *Запах:* каши из данного вида крупы с маслом.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
 А. В. Гришина
 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 15
Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ ИЛИ СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 463

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 197

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	120	118,2	130,0	128
Мука пшеничная	20	20	21,2	21,2
Сахар	10	10	12	12
Яйца	1/2 шт.	5	5,4	5,4
Масло сливочное	5	5	5,4	5,4
Сметана	30	30	-	-
Молоко сгущенное	-	-	40	40
ВЫХОД:	150/10		160/40	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Mg	Р	Fe	В	С	А
150/10	28,44	19,51	17,10	357,16	248,75	39,60	350,70	1,17	0,11	0,39	89,95
160/40	33,64	22,81	20,52	421,20	280,44	46,80	410,58	1,39	0,13	0,45	102,60
100	18,69	12,67	11,40	234,00	155,80	26,00	228,10	0,77	0,07	0,25	57,00

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром.

Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранена форма, поверхность без трещин

Консистенция: нежная, пышная

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый

Вкус: умеренно сладкий

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо.

удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили. Морковь трут на терке или нарезают с помощью резательной машины соломкой размером 0,3*0,3*3 см. Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Лук репчатый нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Нарезанные лук и морковь пассеруют на подсолнечном масле до мягкости. Чечевицу перебирают, моют, замачивают в холодной воде 3-4 часа. Подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, в течение 2-3 часов. Для аромата за 30-40 минут добавляют подпеченные на сухой сковороде ломтики лука и моркови, до золотистого цвета. В конце приготовления вынимают отварное мясо, нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВМ". Готовый бульон процеживают. В кипящий бульон всыпают подготовленную чечевицу, варят 1,5-2 часа до мягкости крупы, затем добавляют нарезанный кубиком картофель, варят до полуготовности, затем добавляют пассированные овощи, нарезанное мясо, варят еще 10 минут до готовности. В конце приготовления вводят соль, лист лавровый, сушеную зелень, варят 5-7 минут.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки (лук и картофель - кубиком, морковь - соломкой), не переварены, часть семян чечевицы может быть разварена.

Цвет - оранжево - желтый.

Вкус и запах - нежный, свойственный отварной чечевице и пассированным овощам.

Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
4,4		2,8		6,1		66,8	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
0,11	0,48	0	0,08	23,62	44,82	12,57	1,06

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
А. В. Гришина
2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ С МЯСОМ**

1. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

2. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина 1 категории без кости замороженная (лопаточная часть)	30,00	27,85	33,69	31
или свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	26,95	24,8	33,69	31
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	1,87	1,5	2,25	1,8
Морковь с 1 января по 1 июня	2	1,5	2,4	1,8
Лук репчатый	1,78	1,5	2,14	1,8
Вода питьевая	200	200	250	250
Масса отварной нарезанной говядины:		12		15
Масса готового мясного бульона:		136		170
Чечевица красная	20	20	24	24
Картофель	70	50	100	80
Морковь	10,66	8	13,33	10
Лук репчатый	10	9,5	12	10
Масло подсолнечное рафинированное	4	4	5	5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
Выход:		200		250

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание мяса проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СМ". Мясо говядины освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают крупными кусками,

для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ".

Картофель перебирают, убирают увядшие клубни, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные клубнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки клубнеплоды очищают от кожуры на картофеле очистительных машинах или вручную.

Картофель нарезают кубиком размером 1*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофеле очистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи дочищают вручную и промывают чистой холодной водой для

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ДКОУ РД «ГО ШИ № 2»
 А. В. Гришина
 2023 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ (САРЕДЕЛКИ) ОТВАРНЫЕ

Наименование кулинарного изделия (блюда): Номер рецептуры: 536

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	71,6	70	81,6	80
ВЫХОД:	70		80	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Са	Mg	р	Fe	В	С	А
70	8,32	16,00	16,96	179,20	19,20	16,00	127,20	1,44	0,03	0,00	0,00
80	10,40	20,00	21,20	224,00	24,00	20,00	159,00	1,80	0,04	0,00	0,00

Технология приготовления:

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

Требования к качеству:

Внешний вид: свежепрогретые целые колбасные изделия

Консистенция: колбасные изделия упругие, плотные, сочные

Цвет: светло-розовый

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
А. В. Гришина
2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Возрастная категория: с 7 до 10 лет

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто ,г	Нетто ,г
вода	173	173
сухофрукты	15	15
Сахара - песок	12	12
Выход:	200	200

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
0,608	0,038	19,63	76,39

Технология приготовления: сухофрукты перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяют ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипячения, всыпают сахар и варят при слабом кипячении 20-30 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: плоды целые залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц. Не вызывающих его помутнения.

Консистенция: жидкая, плодов мягкая.

Цвет: от темно-желтого до светло-коричневого.

Вкус: кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИГКОУ РД «ГО ШИ №2»

А. В. Гришина

2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 19

Наименование блюда: **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ**

Номер рецептуры: 145

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	150	120	15,0	12,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло раст.	5	5	0,5	0,5
Мясо говядина	80	80	8,0	8,0
Выход:		200		22,1

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
9,9	8,9	21,4	205,3

Технология приготовления:

Сырой картофель нарезанный кубиками среднего размера, закладывают в мясной бульон. Лук нарезают полукольцами, морковь соломкой и пассеруют. В картофель добавляют овощи, лавровый лист, соль и тушат 15-20 минут.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству:

Овощи сохранили форму, консистенции мягкая. Цвет соответствует компонентам, входящих в блюдо. Вкус в меру соленый, запах тушеного мяса и овощей.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУРД «ГО ШИ № 2»
А. В. Гришина
« _____ » _____ 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 20

Наименование блюда: **ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ**

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	104	100	10,4	10,0
Крупа манная	20	20	2,0	2,0
Яйцо	10	10	1,0	1,0
Сметана	6	6	0,6	0,6
Сахар	8	8	0,8	0,8
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:		150		15,0

Химический состав на 1 порцию:

Белки (г):	Жиры (г):	Углеводы (г):	Энергетическая ценность (ккал):
19	8	23,7	242

Технология приготовления: протертый творог смешивают с предварительно заваренной и охлажденной крупой манной, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут, при температуре 220-280С. При отпуске нарезанную на куски запеканку квадратной формы поливают соусом.

Температура подачи 65 С.

Требования к качеству: поверхность без трещин. Цвет от золотисто – желтого до коричневого на разрезе запеканки – белый слегка желтоватый. Вкус без лишней кислотности.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: № 943

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей школьных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного, 2007

1. Область применения

2.

Настоящая технологическая карта распространяется на чай с сахаром, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	с 7-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Чай	1	1
Сахар	15	15
вода	200	200
Выход		

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В граммах данного блюда содержится								
Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
0,2	0	14,0	56,8	0	6,0	0	0	2,0

5. Технологический процесс

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»

А. В. Гришина

2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –А.С.К., 2005, с. 319

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	160,4	128,3	192,4	153,9	213,8	171
***с 1 сентября по 31 октября	171	128,3	205,2	153,9	228	171
***с 1 ноября до 31 декабря	183,3	128,3	219,9	153,9	244,3	171
***с 1 января по 28-29 февраля	197,4	128,3	236,8	153,9	263,1	171
***с 1 марта	214	128,3	256,5	153,9	285	171
Молоко	23,7	22,5*	28,4	27*	31,6	30*
Масло сливочное	5,3	5,3	6,3	6,3	7	7
ВЫХОД:	150		180		200	

*масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно увеличить норму закладки жира на 10 г.

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углебы, во г	Энергетическая ценность	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150	3,06	4,80	20,45	137,25	36,98	27,75	86,60	1,01	0,14	18,17	25,50
180	3,67	5,76	24,53	164,70	44,37	33,30	103,91	1,21	0,16	21,80	30,60
200	4,08	6,40	27,26	183,00	49,30	37,00	115,46	1,34	0,18	24,22	34,00

Технология приготовления:

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к качеству:

Внешний вид: протертая картофельная масса

Консистенция: густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля

Цвет: белый с кремовым оттенком без темных включений.

Вкус: слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП ГОРОХОВЫЙ

Номер рецептуры: № 206. Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 87

1. Область применения

Настоящая технологическая карта распространяется на суп гороховый, вырабатываемый и реализуемый в общеобразовательном учреждении

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	С 7-11 лет		С 11-18 лет	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, гр.	нетто, гр.
Картофель молодой до 1 сент. ***с 1 сентября по 31 октября	93,8	75	112,56	90
***с 1 ноября до 31 декабря	100	75	120	90
***с 1 января по 28-29 февраля	107,1	75	128,4	90
***с 1 марта	115,3	75	138,36	90
	125	75	150	90
Горох	20,3	20,3	24	24
Морковь до 1 января	12,5	10	15	12
***с 1 января	13,3	10	15,6	12
			14,4	12
Лук репчатый	12	10	15	12
Масло растительное	5	5	6	6
Вода	175	175	210	210
Выход	250		300	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

Возрастная категория	В граммах данного блюда содержится								
	Пищевые вещества г.				Витамины, мг	Минеральные вещества мг.			
	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	5,49	5,28	16,33	134,75	5,81	8,08	35,30	87,18	2,03
С 11-18 лет	6,59	5,28	16,33	134,75	6,97	8,08	42,36	87,18	2,436

5. Технологический процесс

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГКОУ РД «ГО ШИ № 2»
А. В. Гришина
2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): **кондитерские изделия**

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,38
Жиры, г	3,77
Углеводы, г	35,79
Энергетическая ценность,	190,17

В1, мг	0,11
С, мг	0
А, мг	0,6
Е, мг	0

Са, мг	9,8
Р, мг	37,23
Mg, мг	13,83
Fe, мг	0,72

Технология приготовления:

Печенье извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.