

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	45	38	4,5	3,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	1,2	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	20	2,4	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368		40		4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8	0,48	0,48
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 60/40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,3	В1,	0	Ca,	34,5
Жиры, г	16,5	С, мг	0,9	Mg,	13,9
Углеводы, г	12,6	А, мг	0	P, мг	94,5
Энергетическая ценность, ккал	234,9	Е, мг	2,9	Fe,	1,1

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды, и тушат 8-10 мин.

Температура внутри готового изделия не ниже 85° С.

Соусы — томатный, сметанный с томатом.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелке аккуратно укладывают гарнир и рядом

помещают 2-3 шарика тефтелей с соусом, в котором они тушились.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой (без трещин) пропитаны соусом. Рядом аккуратно уложен гарнир;
- цвет тефтелей — коричневый, соуса — светло-коричневый, коричневый или оранжевый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
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
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9	В1,	0,11	Ca,	23
Жиры, г	2,8	С, мг	8	Mg,	25
Углеводы, г	20	А, мг	0,2	Р, мг	64
Энергетическая ценность, ккал	121	Е, мг	0,3	Fe,	1

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	71,11	63	7,11	6,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19	19	1,9	1,9
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	10	8	1	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,2	В1,	0,1	Ca,	34,8
Жиры, г	5,5	С, мг	1,5	Mg,	40,3
Углеводы, г	4,6	А, мг	0,3	P, мг	151,6
Энергетическая ценность, ккал	108,8	Е, мг	2,4	Fe,	0,9

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы припускают, разбирают от костей, нарезают из филе с кожей без костей, посыпают солью, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют растительное масло, томатную пасту, сахар, соль, лимонную кислоту, закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок тушеной рыбы, вместе с соусом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — порционные куски рыбы определенной формы, слегка деформированные, покрыты овощами с соусом и расположены рядом с аккуратно уложенным гарниром. Соус стекает с порционных кусков рыбы и слегка смачивает гарнир;

• цвет филе рыбы на разрезе соответствует виду рыбы;

• вкус — приятный спалковато-кислый слегка сопennyй

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	173,85	113	17,39	11,3
с 01.03 по 31.07	188,33	113	18,83	11,3
с 01.08 по 31.08	141,25	113	14,13	11,3
с 01.09 по 31.10	150,67	113	15,07	11,3
с 01.11 по 31.12	161,43	113	16,14	11,3
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				
с 01.01 по 31.08	12	10	1,2	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ				
с 01.01 по 31.08	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ				
с 01.01 по 31.08	180	180	18	18
КЛЕЦКИ		10		1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ				
с 01.01 по 31.08	3,1	3,1	0,31	0,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ				
с 01.01 по 31.08	0,3	0,3	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)				
с 01.01 по 31.08	0,02 шт.	0,8	2 шт.	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ				
с 01.01 по 31.08	4,8	4,8	0,48	0,48
СОЛЬ				
с 01.01 по 31.08	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 250/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,74	В1,	0,14	Ca,	26
Жиры, г	2,97	С, мг	12,48	Mg,	33,28
Углеводы, г	19,97	А, мг	0,21	P, мг	81,12
Энергетическая ценность, ккал	121,68	Е, мг	0,21	Fe,	1,25

Технология приготовления:

Картофель и "овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

Клецки

Яйца промывают сначала в 1-2%-ном теплом (с температурой до 30° С) растворе кальцинированной соды, а затем в 0,5%-ном растворе

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части супа — картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	90,9	90	9,09	9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	11,7	11,7	1,17	1,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,7	5 шт.	0,27
САХАР ПЕСОК	9	9	0,9	0,9
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
Выход: 90/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,4	В1,	0	Ca,	133,0
Жиры, г	20,9	С, мг	0,2	Mg,	18,8
Углеводы, г	19,4	А, мг	0,2	P, мг	174,4
Энергетическая ценность, ккал	336,2	Е, мг	2,2	Fe,	0,5

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с маслом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — спалкий свойственный творогу без излишней кислотности умеренно соленый.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		51,2		5,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	32,8	32,8	3,28	3,28
САХАР ПЕСОК	2,2	2,2	0,22	0,22
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,8	15,8	1,58	1,58
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,6	4 шт.	0,16
ПОВИДЛО	35	35	3,5	3,5
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0	В1,	0,1	Ca,	13,4
Жиры, г	1,7	С, мг	0,1	Mg,	8,2
Углеводы, г	47,7	А, мг	0	Р, мг	36,4
Энергетическая ценность, ккал	222,6	Е, мг	0,1	Fe,	0,7

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защищают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

Тесто дрожжевое. Дрожжевое тесто готовят двумя способами - опарным и безопарным. Безопарным способом тесто готовят преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).

Безопарный способ. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.

Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежесыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	75,7	74,7	7,57	7,47
СОЛЬ	0,7	0,7	0,07	0,07
КРУПА МАННАЯ	5,3	5,3	0,53	0,53
САХАР ПЕСОК	5,3	5,3	0,53	0,53
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,1	5 шт.	0,21
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,1	2,1	0,21	0,21
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,2	3,2	0,32	0,32
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
Выход: 80/25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,62	В1,	0,06	Ca,	161
Жиры, г	9,52	С, мг	0	Mg,	25,2
Углеводы, г	16,94	А, мг	0	P, мг	224
Энергетическая ценность, ккал	232,4	Е, мг	0,56	Fe,	0,84

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.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку, поливают молоком сгущенным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с молоком сгущенным;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1,	0	Са,	5,7
Жиры, г	0,9	С, мг	0	Mg,	3,9
Углеводы, г	15,4	А, мг	0	Р, мг	19,5
Энергетическая ценность, ккал	78,6	Е, мг	0	Fe,	0,3

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ПШЕНО	39,7	39,7	3,97	3,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,1	66,1	6,61	6,61
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100,5	100,5	10,05	10,05
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,39	В1,	0,16	Ca,	145,2
Жиры, г	9,11	С, мг	1,32	Mg,	47,52
Углеводы, г	32,21	А, мг	0,05	Р, мг	182,16
Энергетическая ценность, ккал	241,56	Е, мг	0,13	Fe,	2,64

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОЛАДЬИ С ДЖЕМОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ		97,5		9,75
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	46,5	46,5	4,65	4,65
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,3	6 шт.	0,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,5	46,5	4,65	4,65
ДРОЖЖИ	1,4	1,4	0,14	0,14
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	12,8	12,5	1,28	1,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
ДЖЕМ	15	15	1,5	1,5
Выход: 100/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,49	В1,	0,13	Ca,	90,72
Жиры, г	12,53	С, мг	1,44	Mg,	23,04
Углеводы, г	47,38	А, мг	0,06	Р, мг	122,4
Энергетическая ценность, ккал	332,64	Е, мг	3,31	Fe,	1,87

Технология приготовления:

В тесто для оладий, приготовленное по ТК № 443, перед выпеканием добавляют тщательно перебранный и промытый изюм.

Оладьи выпекают 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

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают оладьи по 2 шт. на порцию, поливают растопленным доведенным до кипения сливочным 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-желтой до светло-коричневой, в разрезе — желтый с коричневыми включениями изюма;
- запах — жареного дрожжевого теста;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	125	125	12,5	12,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	10,5	10,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,7	В1,	0,08	Ca,	149
Жиры, г	4,9	С, мг	1	Mg,	19
Углеводы, г	21,7	А, мг	0,02	P, мг	124
Энергетическая ценность, ккал	155	Е, мг	0,3	Fe,	1,5

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет молочно-белый, сливочного масла — желтый;
- вкус, запах — молочно-мучнистый, сладковатый, умеренно соленый с привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59,4	47,4	5,94	4,74
ЛУК ЗЕЛЕНЬ	7,8	6	0,78	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96	В1,	0,02	Ca,	27
Жиры, г	6,06	С, мг	16,8	Mg,	12,6
Углеводы, г	4,44	А, мг	0,18	P, мг	22,2
Энергетическая ценность, ккал	76,2	Е, мг	2,7	Fe,	0,66

Технология приготовления:

Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;

цвет - типичный для используемых овощей;

• вкус: запах — приятно кисловатый со слегка ошутимой сладостью умеренно соленый без горечи характерный для используемых

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
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 НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
МОРСКАЯ КАПУСТА	5	5	0,5	0,5
Выход: 250/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,96	В1,	0,05	Ca,	43,86
Жиры, г	4,18	С, мг	11,22	Mg,	24,48
Углеводы, г	11,93	А, мг	0,21	P, мг	53,04
Энергетическая ценность, ккал	96,9	Е, мг	0,2	Fe,	1,33

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, морскую капусту. 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).

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой 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;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЕЛЬДЬ ПОРЦИОННО**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	33,5	19,43	3,35	1,94
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,2	В1,	0	Ca,	14
Жиры, г	1,6	С, мг	0	Mg,	7
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	47,3
Энергетическая ценность, ккал	27,4	Е, мг	0,1	Fe,	0,2

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	206	200	20,6	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6	В1,	0,04	Ca,	248
Жиры, г	2	С, мг	1	Mg,	28
Углеводы, г	8,4	А, мг	0	P, мг	184
Энергетическая ценность, ккал	80	Е, мг	0	Fe,	0

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый или с кремовым оттенком;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	8	8	0,8	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1,	0,02	Ca,	61
Жиры, г	1,3	С, мг	1	Mg,	7
Углеводы, г	22,4	А, мг	0,01	Р, мг	45
Энергетическая ценность, ккал	107	Е, мг	0	Fe,	1

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Кофейный напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый (кофейный);
- запах — аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1,	0	Са,	3,2
Жиры, г	0,7	С, мг	0	Mg,	2
Углеводы, г	15,5	А, мг	0	Р, мг	7,2
Энергетическая ценность, ккал	70,8	Е, мг	0	Fe,	0,3

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ЯБЛОКИ	96,6	85	9,66	8,5
Выход: 85				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1,	0	Са,	13,6
Жиры, г	0,3	С, мг	8,5	Мg,	6,8
Углеводы, г	8,3	А, мг	0	Р, мг	9,4
Энергетическая ценность, ккал	40	Е, мг	0,5	Fe,	1,9

Технология приготовления:

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	30,7	30,7	3,07	3,07
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	6,67	6,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,3	101,3	10,13	10,13
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,07	В1,	0,08	Ca,	139,92
Жиры, г	8,18	С, мг	1,32	Mg,	19,8
Углеводы, г	27,32	А, мг	0,05	P, мг	116,16
Энергетическая ценность, ккал	207,24	Е, мг	0,66	Fe,	1,32

Технология приготовления:

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	29,7	29,7	2,97	2,97
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	6,84	6,84
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,9	101,9	10,19	10,19
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	3,9	3,9	0,39	0,39
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,15	В1,	0,05	Ca,	141,24
Жиры, г	8,32	С, мг	1,32	Mg,	30,36
Углеводы, г	28,51	А, мг	0,05	P, мг	139,92
Энергетическая ценность, ккал	209,88	Е, мг	0,66	Fe,	1,32

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	35	35	3,5	3,5
Выход: 35				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3	В1,	0,1	Са,	6,3
Жиры, г	0,3	С, мг	0	Мg,	6,7
Углеводы, г	14,8	А, мг	0	Р, мг	30,5
Энергетическая ценность, ккал	71,4	Е, мг	0,8	Fe,	1,4

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	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 НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 250/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,06	В1,	0,08	Ca,	30,6
Жиры, г	4,28	С, мг	11,22	Mg,	22,44
Углеводы, г	10,4	А, мг	0,22	P, мг	54,06
Энергетическая ценность, ккал	92,82	Е, мг	0,2	Fe,	0,82

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, сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — на поверхности жидкой части блески 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;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
БАНАН	128,6	90	12,86	9
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4	В1,	0	Ca,	7,2
Жиры, г	0,5	С, мг	9	Mg,	37,8
Углеводы, г	18,9	А, мг	0	P, мг	25,2
Энергетическая ценность, ккал	86,4	Е, мг	0	Fe,	0,5

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	21	21
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1,	0,02	Ca,	21
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Mg,	16
Углеводы, г	31,7	А, мг	0,01	P, мг	23
Энергетическая ценность, ккал	131	Е, мг	0,5	Fe,	0,7

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 256

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	115,7	96,2	11,57	9,62
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,8	7,8	0,78	0,78
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		40		4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,2	3,2	0,32	0,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,4	30,4	3,04	3,04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,4	10,4	1,04	1,04
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,6	2,6	0,26	0,26
Выход: 65/40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,55	В1,	0,25	Са,	18,34
Жиры, г	12,58	С, мг	17,03	Mg,	19,65
Углеводы, г	7,73	А, мг	7,31	Р, мг	302,61
Энергетическая ценность, ккал	213,53	Е, мг	4,19	Fe,	6,55

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

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;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	46	46	4,6	4,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,7	76,7	7,67	7,67
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	116,5	116,5	11,65	11,65
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	4,6	4,6	0,46	0,46
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 230/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,51	В1,	0,17	Ca,	173,28
Жиры, г	9,73	С, мг	1,52	Mg,	44,08
Углеводы, г	37,7	А, мг	0,06	P, мг	221,92
Энергетическая ценность, ккал	272,08	Е, мг	0,91	Fe,	3,04

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
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
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 СОЛЕННЫЕ	17	15	1,7	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 250/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,81	В1,	0,09	Ca,	26
Жиры, г	4,47	С, мг	8,32	Mg,	27,04
Углеводы, г	17,47	А, мг	0,21	P, мг	75,92
Энергетическая ценность, ккал	121,68	Е, мг	0,21	Fe,	1,04

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают подготовленную крупу. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы. В конце варки добавляют соль, сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид - на поверхности жидкой части блески 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 — острого рассола, приятный — овощей, острых с умеренной кислотностью, в меру соленый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 435

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЕФИР С БИФИДОФЛОРОЙ И САХАРОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	207	200	20,7	20
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
Выход: 200/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,6	В1,	0,09	Ca,	277,2
Жиры, г	0,22	С, мг	2,2	Mg,	33
Углеводы, г	8,8	А, мг	0	Р, мг	215,6
Энергетическая ценность, ккал	68,2	Е, мг	0	Fe,	0

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы, посыпать сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
ЯБЛОКИ	25	22	2,5	2,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1,	0	Ca,	21,6
Жиры, г	3,0	С, мг	1,7	Mg,	15,3
Углеводы, г	4,8	А, мг	0,8	Р, мг	22,1
Энергетическая ценность, ккал	49,8	Е, мг	1,7	Fe,	0,9

Технология приготовления:

Морковь замачивают 6-8 часов, очищают, промывают, нарезают соломкой, припускают или варят на пару, яблоки промывают, очищают, удаляют семенную коробочку и шинкуют соломкой (натирают на терке). Нарезанные морковь и яблоки соединяют, добавляют растительное масло и перемешивают.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1,	0,01	Ca,	5
Жиры, г	0,1	С, мг	2	Mg,	2
Углеводы, г	27,9	А, мг	0	Р, мг	8
Энергетическая ценность, ккал	113	Е, мг	0,1	Fe,	0,4

Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	44	33	4,4	3,3
с 01.09 по 31.12	41,25	33	4,13	3,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	47,69	31	4,77	3,1
с 01.03 по 31.07	51,67	31	5,17	3,1
с 01.08 по 31.08	38,75	31	3,88	3,1
с 01.09 по 31.10	41,33	31	4,13	3,1
с 01.11 по 31.12	44,29	31	4,43	3,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	23	15	2,3	1,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	42	33	4,2	3,3
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
СОУС МОЛОЧНЫЙ №366		50		5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	В1,	0,09	Ca,	64
Жиры, г	5,7	С, мг	19	Mg,	30
Углеводы, г	14	А, мг	0,71	Р, мг	80
Энергетическая ценность, ккал	124	Е, мг	0,3	Fe,	1,1

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 315

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	86	64,5	8,6	6,45
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9	9	0,9	0,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,4	В1,	0	Ca,	24,4
Жиры, г	14,5	С, мг	0,6	Mg,	12,9
Углеводы, г	5,1	А, мг	0,1	Р, мг	111,0
Энергетическая ценность, ккал	200,5	Е, мг	0,1	Fe,	1,0

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 разделяют на биточки (1-2 штуки на порцию), припускают в бульоне с добавлением сливочного масла 20-25 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Биточки укладывают на подогретую тарелку, поливают соусом, сбоку укладывают гарнир. Оптимальная температура подачи 65° С. Гарниры — рис отварной или припущенный, пюре картофельное. Соусы — паровой, белый с яйцом.

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;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 371

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ №371**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,2	15,2	1,52	1,52
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,2	5,2	0,52	0,52
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,28	В1,	0	Ca,	4,8
Жиры, г	0,8	С, мг	0	Mg,	0,8
Углеводы, г	1,28	А, мг	0	P, мг	4,4
Энергетическая ценность, ккал	13,6	Е, мг	0,04	Fe,	0,03

Технология приготовления:

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:

Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для приготовления горячих закусок, для запекания грибов, рыбы, мяса и овощей. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — однородная, нерасслоившаяся масса;
- цвет — от белого до светло-кремового;
- вкус — умеренно соленый, свежей сметаны;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
АПЕЛЬСИН	121,4	85	12,14	8,5
Выход: 85				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1,	0	Са,	28,9
Жиры, г	0,2	С, мг	51	Mg,	11,1
Углеводы, г	6,9	А, мг	0	Р, мг	19,6
Энергетическая ценность, ккал	36,6	Е, мг	0,2	Fe,	0,3

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	211	210	21,1	21
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,1	В1,	0,08	Са,	252
Жиры, г	5,3	С, мг	3	Mg,	29
Углеводы, г	10,1	А, мг	0,02	Р, мг	189
Энергетическая ценность, ккал	113	Е, мг	0	Fe,	2

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — кипяченого молока, приятный;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГРЕЧА С МАСЛОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	50,3	50,3	5,03	5,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,5	63,5	6,35	6,35
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	95,2	95,2	9,52	9,52
СОЛЬ	1,1	1,1	0,11	0,11
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,98	В1,	0,18	Ca,	128,04
Жиры, г	9,37	С, мг	1,32	Mg,	112,2
Углеводы, г	35,51	А, мг	0,05	P, мг	233,64
Энергетическая ценность, ккал	262,68	Е, мг	0,53	Fe,	3,96

Технология приготовления:

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар 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.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МЯСО ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДОМАШНЕМУ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	137,9	115,9	13,79	11,59
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	180,46	117,3	18,05	11,73
с 01.03 по 31.07	195,5	117,3	19,55	11,73
с 01.08 по 31.08	146,63	117,3	14,66	11,73
с 01.09 по 31.10	156,4	117,3	15,64	11,73
с 01.11 по 31.12	167,57	117,3	16,76	11,73
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,6	14,7	1,76	1,47
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,9	2,9	0,29	0,29
МАССА ТУШЕНОГО МЯСА		73		7,3
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,5	В1,	0,2	Са,	23,9
Жиры, г	24,1	С, мг	10,5	Mg,	48,0
Углеводы, г	20,3	А, мг	0	Р, мг	245,1
Энергетическая ценность, ккал	392,8	Е, мг	3,3	Fe,	3,8

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куска 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 томатную пасту, соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40-50 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Блюдо можно готовить без томатной пасты.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают жаркое в тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке или горшочке;
- цвет — мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 20. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 156

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	218	163,5	21,8	16,35
с 01.09 по 31.12	204,38	163,5	20,44	16,35
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,5	7,5	0,75	0,75
КРУПА МАННАЯ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368		20		2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	1	1
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 150/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,93	В1,	0,12	Ca,	59,5
Жиры, г	7,65	С, мг	3,4	Mg,	74,8
Углеводы, г	32,47	А, мг	3,59	Р, мг	124,1
Энергетическая ценность, ккал	221	Е, мг	1,36	Fe,	1,7

Технология приготовления:

Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем припускают с маслом сливочным и водой. Перед окончанием припускания всыпают тонкой стружкой манную крупу, хорошо размешивая, и варят до готовности.

Подготовленную массу охлаждают до 45-50° С, смешивают с сахаром. Смесь выкладывают на противень, смазанный маслом растительным и посыпанный сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают при температуре 250-280° С до образования корочки на поверхности изделия. Готовую запеканку нарезают на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку кладут порцию запеканки, поливают соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая поджаристой корочкой;
- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;
- вкус — характерный для запеченной моркови. в меру соленый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 129

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	74,27	55,7	7,43	5,57
с 01.09 по 31.12	69,63	55,7	6,96	5,57
РЕПА	31,2	23,1	3,12	2,31
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	19,2	12,5	1,92	1,25
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30	24	3	2,4
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0,12	0,12
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		50		5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38	3,8	3,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	13	13	1,3	1,3
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,76	В1,	0,06	Са,	64,8
Жиры, г	3,12	С, мг	9,6	Mg,	31,2
Углеводы, г	10,8	А, мг	1,08	Р, мг	74,4
Энергетическая ценность, ккал	82,8	Е, мг	0,48	Fe,	1,2

Технология приготовления:

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Подготовленные овощи припускают в кипящей подсоленной воде (0,2-0,3 л на 1 кг овощей). Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин.

Припущенные по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Правила оформления, подачи блюд:

Припущенные овощи кладут горкой в тарелку, посыпают рубленой зеленью. Можно добавить растопленное и доведенное до кипения сливочное масло 5 г на порцию, соответственно изменив выход. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены с молочным или сметанным соусом и уложены горкой;
- цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;
- вкус — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый: сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом:

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 471

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	42	42	4,2	4,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
ДРОЖЖИ	1,3	1,3	0,13	0,13
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1,3	2 шт.	0,13
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	2,1	2,1	0,21	0,21
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,2	17,2	1,72	1,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,32	В1,	0,08	Ca,	10,8
Жиры, г	3,6	С, мг	0	Mg,	6,6
Углеводы, г	32,64	А, мг	0,02	P, мг	38,4
Энергетическая ценность, ккал	182,4	Е, мг	0,6	Fe,	0,48

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их в формы или на листы, смазанные растительным маслом, на некотором расстоянии друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают при температуре 185-215° С в течение 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая или четырехугольная с четырьмя притисками, видны включения изюма;
- цвет — от золотистого до светло-коричневого;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 240

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	58,19	56	5,82	5,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6	1,26	1,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,4	7	0,14	0,7
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		82		8,2
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,6	В1,	0,1	Ca,	16,0
Жиры, г	6,3	С, мг	0,2	Mg,	16,6
Углеводы, г	6,4	А, мг	0,1	Р, мг	114,2
Энергетическая ценность, ккал	120,2	Е, мг	0,7	Fe,	0,4

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм) вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, добавляют соль 1 г, все тщательно перемешивают и выбивают.

В рыбную котлетную массу добавляют сливочное масло и формируют котлеты или биточки. Изделия варят на пару до готовности 20-25 мин. Температура внутри изделия не ниже 80° С.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, поливают сливочным маслом или соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, пюре из кабачков, пюре из тыквы.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, политы маслом или соусом, рядом — гарнир;
- цвет изделия на поверхности и разрезе, характерный для данного вида рыбы;
- вкус — приятный характерный для определенного вида рыбы с выраженным привкусом сливочного масла, слегка сопочувствительный.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	162,92	105,9	16,29	10,59
с 01.03 по 31.07	176,5	105,9	17,65	10,59
с 01.08 по 31.08	132,38	105,9	13,24	10,59
с 01.09 по 31.10	141,2	105,9	14,12	10,59
с 01.11 по 31.12	151,29	105,9	15,13	10,59
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19,4	19,4	1,94	1,94
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,9	2,9	0,29	0,29
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,01	B1,	0,13	Ca,	43,07
Жиры, г	5,78	C, мг	5,31	Mg,	33,04
Углеводы, г	18,88	A, мг	0,6	P, мг	86,14
Энергетическая ценность, ккал	139,24	E, мг	0,3	Fe,	1,18

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель протирают в горячем виде, добавляют в два- три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Пюре порционируют, на поверхность наносят узор и отпускают с прокипяченным сливочным маслом, можно посыпать зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков непротертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-желтый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	66,46	43,2	6,65	4,32
с 01.03 по 31.07	72	43,2	7,2	4,32
с 01.08 по 31.08	54	43,2	5,4	4,32
с 01.09 по 31.10	57,6	43,2	5,76	4,32
с 01.11 по 31.12	61,71	43,2	6,17	4,32
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	28,8	21,6	2,88	2,16
с 01.09 по 31.12	27	21,6	2,7	2,16
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,8	1,26	1,08
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	34,2	27	3,42	2,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,4	5,4	0,54	0,54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	3,75	3,75
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МОРКОВЬ	3,2	2,4	0,32	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1	0,8	0,1	0,08
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,3	4,3	0,43	0,43
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 135				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,06	В1,	0,52	Са,	39,6
Жиры, г	6,03	С, мг	9,9	Mg,	23,4
Углеводы, г	11,79	А, мг	0,68	Р, мг	79,2
Энергетическая ценность, ккал	115,2	Е, мг	0,36	Fe,	0,99

Технология приготовления:

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде.

Картофель нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. За 5-10 мин до готовности кладут 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 м

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. В 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.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом и политы растопленным жиром;
- цвет — красновато-оранжевый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
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 НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		10		1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	19	16	1,9	1,6
Выход: 250/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,66	В1,	0,17	Ca,	52
Жиры, г	4,68	С, мг	6,24	Mg,	39,52
Углеводы, г	19,34	А, мг	0,22	P, мг	144,56
Энергетическая ценность, ккал	146,64	Е, мг	0,31	Fe,	1,98

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.

Подготовленную фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся 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 корневого, умеренно

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ "СВЕКОЛКА"**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	63,2	47,4	6,32	4,74
с 01.09 по 31.12	59,25	47,4	5,93	4,74
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	3	4,8	0,3	0,48
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	4,8	4,8	0,48	0,48
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,8	В1,	0,02	Ca,	28,8
Жиры, г	6,06	С, мг	4,2	Mg,	16,8
Углеводы, г	9,12	А, мг	0,02	Р, мг	33,6
Энергетическая ценность, ккал	110,4	Е, мг	2,88	Fe,	1,14

Технология приготовления:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и натирают на крупной терке. Изюм перебирают, тщательно промывают, заливают водой, доводят до кипения, воду сливают, изюм охлаждают. Курагу предварительно замачивают на 20-30 минут в горячей воде, промывают, ошпаривают и мелко нарезают.

Подготовленные продукты соединяют и перемешивают. Заправляют растительным маслом перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность блестящая;
- цвет — свеклы, темно-бордовый с вкраплениями изюма и кураги;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ С СОСИСКАМИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,08 шт.	83,7	208 шт.	8,37
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	32	32	3,2	3,2
СОЛЬ	1,1	1,1	0,11	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0,69	0,69
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	21,6	21,5	2,16	2,15
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 125/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,5	В1,	0,1	Ca,	85,6
Жиры, г	24,5	С, мг	0,2	Mg,	16,7
Углеводы, г	2,3	А, мг	0,3	P, мг	200,9
Энергетическая ценность, ккал	285,1	Е, мг	2,0	Fe,	2,3

Технология приготовления:

К яйцам добавляют молоко и соль, смесь тщательно перемешивают. Сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками, выкладывают на лист с растопленным сливочным маслом и заливают омлетной смесью, перемешивают и запекают в жарочном шкафу. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

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;

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва, 2010 год.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 189

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ПШЕНО	44	44	4,4	4,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	73,4	73,4	7,34	7,34
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	111,4	111,4	11,14	11,14
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	4,4	4,4	0,44	0,44
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 220/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,12	В1,	0,17	Ca,	159,5
Жиры, г	10,01	С, мг	1,45	Mg,	52,2
Углеводы, г	35,38	А, мг	0,06	P, мг	200,1
Энергетическая ценность, ккал	265,35	Е, мг	0,15	Fe,	2,9

Технология приготовления:

Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		37,5		3,75
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,08	0,08
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	39,5	39,5	3,95	3,95
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	101,3	101,3	10,13	10,13
САХАР ПЕСОК	11,3	11,3	1,13	1,13
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,15	В1,	0	Ca,	3,75
Жиры, г	0,08	С, мг	0	Mg,	3
Углеводы, г	11,25	А, мг	0	P, мг	6
Энергетическая ценность, ккал	45	Е, мг	0	Fe,	0,75

Технология приготовления:

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.

По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	131,3	130	13,13	13
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16,9	16,9	1,69	1,69
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,9	8 шт.	0,39
САХАР ПЕСОК	11	11	1,1	1,1
СОЛЬ	1,3	1,3	0,13	0,13
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
ДЖЕМ	40	40	4	4
Выход: 130/40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	25,1	В1,	0,1	Ca,	199,1
Жиры, г	18,2	С, мг	16,3	Mg,	32,7
Углеводы, г	55,1	А, мг	0,1	P, мг	256,1
Энергетическая ценность, ккал	486,5	Е, мг	2,8	Fe,	0,9

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с прокипяченным маслом сливочным, поливают джемом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с джемом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — спалкий свойственный творогу без излишней кислотности умеренно соленый

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ГРУША	94,4	85	9,44	8,5
Выход: 85				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,3	В1,	0	Са,	16,2
Жиры, г	0,3	С, мг	4,3	Мg,	10,2
Углеводы, г	8,8	А, мг	0	Р, мг	13,6
Энергетическая ценность, ккал	40	Е, мг	0,3	Fe,	1,7

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Нарезают кусочком.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	88	70	8,8	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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,8	0,8	0,08	0,08
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 250/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,13	В1,	0,04	Ca,	45,36
Жиры, г	4,43	С, мг	21,6	Mg,	19,44
Углеводы, г	5,62	А, мг	0,22	P, мг	42,12
Энергетическая ценность, ккал	74,52	Е, мг	0,22	Fe,	0,76

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками; лук — дольками. В кипящую воду закладывают подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованную томатную пасту, пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части щей — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста — шашками, морковь, лук — дольками). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	44	33	4,4	3,3
с 01.09 по 31.12	41,25	33	4,13	3,3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	47,69	31	4,77	3,1
с 01.03 по 31.07	51,67	31	5,17	3,1
с 01.08 по 31.08	38,75	31	3,88	3,1
с 01.09 по 31.10	41,33	31	4,13	3,1
с 01.11 по 31.12	44,29	31	4,43	3,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	23	15	2,3	1,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	42	33	4,2	3,3
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
СОУС МОЛОЧНЫЙ №366		50		5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
СОЛЬ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	В1,	0,09	Ca,	64
Жиры, г	5,7	С, мг	19	Mg,	30
Углеводы, г	14	А, мг	0,71	Р, мг	80
Энергетическая ценность, ккал	124	Е, мг	0,3	Fe,	1,1

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л воды). Консервированный зеленый горошек прогревают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 мин. При отсутствии того или другого вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из других овощей, соответственно изменив их закладку.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;
- цвет — свойственный использованным овощам, соуса — кремовый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТА РЫБНАЯ РУБЛЕНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
РЫБА минтай ФИЛЕ	51,79	46,2	5,18	4,62
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,6	12,6	1,26	1,26
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,2	18,2	1,82	1,82
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,7	0,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0,56	0,56
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,3	В1,	0,1	Ca,	18,5
Жиры, г	6,8	С, мг	0,1	Mg,	22,6
Углеводы, г	10,5	А, мг	0	Р, мг	129,7
Энергетическая ценность, ккал	139,6	Е, мг	2,6	Fe,	0,9

Технология приготовления:

Филе рыбы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку

соус или поливают прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — биточки — кругло-приплюснутой, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, соус;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный жареной рыбной котлетной массы характерный для определенного вида рыбы специй умеренно соленный

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	В1,	0	Са,	5,8
Жиры, г	2	С, мг	0	Mg,	4
Углеводы, г	14,9	А, мг	0	Р, мг	18
Энергетическая ценность, ккал	83,4	Е, мг	0	Fe,	0,4

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 406

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	220	220	22	22
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,7	В1,	0,02	Ca,	28
Жиры, г	0,1	С, мг	0	Mg,	15
Углеводы, г	37	А, мг	0	P, мг	24
Энергетическая ценность, ккал	151	Е, мг	1,1	Fe,	0,4

Технология приготовления:

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочков;
- цвет — светло-оранжевый;
- вкус — сладкий или кисло-сладкий. с привкусом кураги;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	164	130	16,4	13
ГОВЯДИНА Б/К	94	81	9,4	8,1
КРУПА РИСОВАЯ	11	10,89	1,1	1,09
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	20	2,4	2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	1	1
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,9	В1,	0	Ca,	75,5
Жиры, г	22,5	С, мг	24,2	Mg,	40,7
Углеводы, г	15,4	А, мг	0	P, мг	184,8
Энергетическая ценность, ккал	337,0	Е, мг	4,8	Fe,	3,4

Технология приготовления:

Подготовленную белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой и припускают в подсоленной воде. Лук нарезают соломкой, пассеруют.

Котлетное мясо говядины пропускают через мясорубку, обжаривают на противне и доводят до готовности в жарочном шкафу.

К жареной говядине добавляют сваренный в подсоленной воде рассыпчатый рис, пассерованный лук, припущенную капусту, соль и

Правила оформления, подачи блюд:

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — капуста и лук нарезаны соломкой, сохранили форму нарезки, зерна риса целые;
- цвет — характерный для входящих ингредиентов: мяса — серо-коричневый, капусты и лука — белый, риса — сероватый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	19,2	19,2	1,92	1,92
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	186,4	186,4	18,64	18,64
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,24	В1,	0	Ca,	13,6
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg,	4
Углеводы, г	26,24	А, мг	0	Р, мг	9,6
Энергетическая ценность, ккал	107,2	Е, мг	0,16	Fe,	0,8

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;
- вкус — кисловато-сладкий с хорошо выраженным вкусом варенных в сиропе плодов;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	30,4	30,4	3,04	3,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70,1	70,1	7,01	7,01
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	104,5	104,5	10,45	10,45
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
САХАР ПЕСОК	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,73	В1,	0,13	Ca,	154,44
Жиры, г	9,9	С, мг	1,32	Mg,	54,12
Углеводы, г	24,95	А, мг	0,05	P, мг	192,72
Энергетическая ценность, ккал	215,16	Е, мг	0,26	Fe,	2,64

Технология приготовления:

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;
- цвет — соответствует виду каши;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (КОНЦЕНТРАТ)	22,5	22,5	2,25	2,25
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,15	В1,	0	Са,	1,1
Жиры, г	2,25	С, мг	0	Mg,	0,36
Углеводы, г	3,9	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	171	Е, мг	0	Fe,	0

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	196,92	128	19,69	12,8
с 01.03 по 31.07	213,33	128	21,33	12,8
с 01.08 по 31.08	160	128	16	12,8
с 01.09 по 31.10	170,67	128	17,07	12,8
с 01.11 по 31.12	182,86	128	18,29	12,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	24	23	2,4	2,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,1	В1,	0,14	Са,	47
Жиры, г	5,4	С, мг	5	Мg,	29
Углеводы, г	20,3	А, мг	0,04	Р, мг	85
Энергетическая ценность, ккал	141	Е, мг	0,2	Fe,	1,1

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). После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 мин. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и лопеленное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку, на поверхность наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор;
- цвет — от светло-кремового до кремового;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,75	В1,	0,02	Са,	10,5
Жиры, г	0,15	С, мг	3	Мg,	6
Углеводы, г	14,85	А, мг	0	Р, мг	10,5
Энергетическая ценность, ккал	64,5	Е, мг	0,15	Fe,	2,1

Технология приготовления:

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — прозрачный, напиток налит в стаканы;
- цвет — характерный для используемого сока;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	16	15	1,6	1,5
Выход: 15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,45	В1,	0,01	Са,	132
Жиры, г	4,45	С, мг	0	Мg,	5,5
Углеводы, г	0	А, мг	0,05	Р, мг	75
Энергетическая ценность, ккал	54,5	Е, мг	0,1	Fe,	0,15

Технология приготовления:

Сыр нарезают ломтиками толщиной 3-4 мм.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтики сыра толщиной 3-4 мм, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,9	В1,	0,04	Ca,	121
Жиры, г	2,5	С, мг	1	Mg,	14
Углеводы, г	24,8	А, мг	0,01	Р, мг	90
Энергетическая ценность, ккал	134	Е, мг	0	Fe,	1

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- цвет — светло-коричневый;
- запах — шоколадный. с ароматом кипяченого молока;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 319

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КНЕЛИ ИЗ КУР (ПАРОВЫЕ)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	121	90,75	12,1	9,08
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	5,5	5,5	0,55	0,55
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	13,8	13,8	1,38	1,38
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	15 шт.	0,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
СОЛЬ	0,7	0,7	0,07	0,07
МАССА ПОЛУФАБРИКАТА		74		7,4
Выход: 55				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,6	В1,	0,1	Ca,	33,7
Жиры, г	19,6	С, мг	0,7	Mg,	17,6
Углеводы, г	3,4	А, мг	0,1	P, мг	159,1
Энергетическая ценность, ккал	260,2	Е, мг	0,4	Fe,	1,7

Технология приготовления:

Мякоть кур без кожи измельчают на мясорубке (решетки с диаметром отверстий 9 и 5 мм). Измельченную массу соединяют с замоченным в молоке или воде батоном, добавляют соль и перемешивают, измельчают вторично на мясорубке. Добавляют яйца, сливочное масло и взбивают до получения однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают кнели с гарниром, поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом или соусом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — паровые изделия округлой формы, без трещин и разрывов, политы аливочным маслом или соусом; гарнир положен сбоку;
- цвет поверхности — светло-кремовый, в разрезе серовато-белый или серовато-кремовый;
- вкус, запах - характерный для вареных изделий из рубленой птицы с привкусом и ароматом сливочного масла и молока; в меру соленый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 211

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	57,5	57,5	5,75	5,75
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	343,9	343,9	34,39	34,39
СЫР РОССИЙСКИЙ	14,4	13,1	1,44	1,31
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,5	6,5	0,65	0,65
Выход: 170				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,3	В1,	0,07	Ca,	120,52
Жиры, г	15,46	С, мг	0	Mg,	11,79
Углеводы, г	35,5	А, мг	0,13	Р, мг	107,42
Энергетическая ценность, ккал	319,64	Е, мг	1,05	Fe,	1,05

Технология приготовления:

Отварные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на порционную сковороду или противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 250-280° С до образования поджаристой корочки на поверхности изделия.

При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения, маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию запеченных макарон кладут на тарелку или запеченные макароны подают в порционной сковороде, которую устанавливают на мелкую тарелку. Готовое изделие поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — поверхность изделия покрыта поджаристой корочкой, макароны сохранили форму, политы растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого; макарон — светло-кремовый с сероватым оттенком;
- вкус: — вареных макарон и сыра.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРСКОЙ КАПУСТЫ И СМЕТАНЫ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
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 НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
МОРСКАЯ КАПУСТА	5	5	0,5	0,5
Выход: 250/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,96	В1,	0,05	Ca,	43,86
Жиры, г	4,18	С, мг	11,22	Mg,	24,48
Углеводы, г	11,93	А, мг	0,21	Р, мг	53,04
Энергетическая ценность, ккал	96,9	Е, мг	0,2	Fe,	1,33

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, морскую капусту, сметану. 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).

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестящий слой 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;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 336

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МОРКОВЬ ПРИПУЩЕННАЯ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	208	156	20,8	15,6
с 01.09 по 31.12	195	156	19,5	15,6
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9	В1,	0,07	Ca,	46
Жиры, г	4,3	С, мг	6	Mg,	51
Углеводы, г	10,6	А, мг	3,13	Р, мг	78
Энергетическая ценность, ккал	85	Е, мг	0,7	Fe,	0,09

Технология приготовления:

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде.

Овощи нарезают дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в воде (на 1 кг овощей берут 0,2-0,3 л

Правила оформления, подачи блюд:

Овощной гарнир укладывают на подогретую тарелку, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — овощи нарезаны дольками или кубиками, уложены на тарелке горкой, политы маслом;
- цвет — свойственный используемым овощам;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 89

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
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
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
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	17	15	1,7	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
Выход: 250/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,96	В1,	0,09	Ca,	25,5
Жиры, г	4,28	С, мг	8,16	Mg,	25,5
Углеводы, г	14,18	А, мг	0,2	P, мг	61,2
Энергетическая ценность, ккал	107,1	Е, мг	0,2	Fe,	1,02

Технология приготовления:

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, лук, морковь — соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные морковь и лук, через 5-10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, сметану.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески 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. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — с кремоватым оттенком, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — острого рассола, приятный — овощей и специй, острый с умеренной кислотностью, в меру соленый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	94	79	9,4	7,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,2	3,2	0,32	0,32
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360		50		5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55	55	5,5	5,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0,12	0,1
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ	0,03	0,03	0,003	0,003
Выход: 55/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	16,49	В1,	0,04	Ca,	14,7
Жиры, г	16,7	С, мг	1,05	Mg,	21
Углеводы, г	3,26	А, мг	0,01	P, мг	157,5
Энергетическая ценность, ккал	228,9	Е, мг	2,31	Fe,	2,1

Технология приготовления:

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты 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 (10-15 г на порцию).

Соус белый основной №360

Корень петрушки или сельдерея промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.

Пшеничную муку просеивают, высыпают в разогретое масло растительное и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-коричневый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,05	В1,	0	Са,	0,5
Жиры, г	4,15	С, мг	0	Mg,	0
Углеводы, г	0,05	А, мг	0,04	Р, мг	1
Энергетическая ценность, ккал	37,5	Е, мг	0,05	Fe,	0

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 483

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОРЖИКИ МОЛОЧНЫЕ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,6	1,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,9	0,9	0,09	0,09
САХАР ПЕСОК	8,5	8,5	0,85	0,85
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	0,8	2 шт.	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,01 шт.	0,4	1 шт.	0,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	3	3	0,3	0,3
СОДА	0,1	0,1	0,01	0,01
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВАНИЛИН	0,01	0,01	0,001	0,001
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,76	В1,	0,03	Ca,	6,8
Жиры, г	3,36	С, мг	0	Mg,	2,4
Углеводы, г	18,32	А, мг	0,02	P, мг	16
Энергетическая ценность, ккал	111,6	Е, мг	0,24	Fe,	0,2

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают с сахаром-песком до полного его растворения, добавляют яйца и молоко, растворенные разрыхлители и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Влажность готового теста 20%.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленной скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм. укладывают на листы. смазывают яичной смесью и выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке или в вазочке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая с рифленной блестящей поверхностью;
- цвет — светло-желтый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	90,67	68	9,07	6,8
с 01.09 по 31.12	85	68	8,5	6,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1	В1,	0	Ca,	22,7
Жиры, г	3,0	С, мг	2,7	Mg,	13,5
Углеводы, г	5,8	А, мг	0	Р, мг	26,4
Энергетическая ценность, ккал	53,9	Е, мг	1,4	Fe,	0,9

Технология приготовления:

Свеклу варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают соломкой или ломтиками, заправляют маслом за 15 минут до раздачи.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КЕФИР С БИФИДОФЛОРОЙ С САХАРОМ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	207	200	20,7	20
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
Выход: 200/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,6	В1,	0,09	Ca,	277,2
Жиры, г	0,22	С, мг	2,2	Mg,	33
Углеводы, г	8,8	А, мг	0	P, мг	215,6
Энергетическая ценность, ккал	68,2	Е, мг	0	Fe,	0

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы, посыпать сахаром.

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;
- цвет — белый;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	69,6	48,6	6,96	4,86
ЛУК ЗЕЛЕНЬЙ	7,8	6	0,78	0,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,96	В1,	0,01	Са,	29,4
Жиры, г	3,06	С, мг	16,2	Mg,	9
Углеводы, г	4,62	А, мг	0,02	Р, мг	16,8
Энергетическая ценность, ккал	49,8	Е, мг	1,38	Fe,	0,42

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С.

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

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 290

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	120	100	12	10
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16	1,6	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	12	12	1,2	1,2
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,6	В1,	0,2	Са,	10,8
Жиры, г	18,9	С, мг	13,2	Mg,	16,3
Углеводы, г	8	А, мг	6,2	Р, мг	261,4
Энергетическая ценность, ккал	297,5	Е, мг	6,4	Fe,	5,8

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.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовое блюдо разрезать на порции.

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;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 340

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	218,67	164	21,87	16,4
с 01.09 по 31.12	205	164	20,5	16,4
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0,7	0,7
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,1	В1,	0,08	Ca,	48
Жиры, г	5,9	С, мг	4	Mg,	55
Углеводы, г	13,3	А, мг	3,16	P, мг	88
Энергетическая ценность, ккал	117	Е, мг	0,8	Fe,	1,1

Технология приготовления:

Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Затем нарезают дольками и припускают (на 1 кг моркови берут 0,2-0,3 л воды). Морковь пропускают через протирочную машину, добавляют сливочное масло, сахар и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, на поверхности наносят узор. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — протертая масса без кусочков непротертых овощей и черных пятен, на тарелке держится горкой;
- цвет морковного пюре — оранжевый;

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
МАНДАРИН	94,59	70	9,46	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1,	0	Са,	24,5
Жиры, г	0,1	С, мг	26,6	Mg,	7,7
Углеводы, г	5,3	А, мг	0	Р, мг	11,9
Энергетическая ценность, ккал	26,6	Е, мг	0,1	Fe,	0,1

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования . - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто,	нетто, кг
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ	206,7	200	20,67	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4	В1,	0,1	Са,	240
Жиры, г	3	С, мг	1,4	Mg,	28
Углеводы, г	6	А, мг	0,1	Р, мг	190
Энергетическая ценность, ккал	96	Е, мг	0	Fe,	0

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Источник рецептуры:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования. - СПб.: Речь, 2010. - 800 с.

