

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 19

Наименование изделия: **АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 19**

Наименование сборника рецептур: **УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Апельсины свежие, в/с				
с 01.01 по 31.12	373,13	250	37,31	25
с 01.01 по 31.12	373,13	250	37,31	25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,3
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	20,3
Энергетическая ценность, ккал	107,50

В1, мг	0,10
С, мг	150,00

Са, мг	85,00
Mg, мг	32,50
P, мг	57,50
Fe, мг	0,75

Технология приготовления:

Апельсины моют, отпускают целиком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 40

Наименование изделия: **БАНАН**
Номер рецептуры: **ТК № 40**
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Бананы свежие	250	250	25	25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,75	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	1,25	С, мг	0,00	Mg, мг	105,00
Углеводы, г	34,8			P, мг	70,00
Энергетическая ценность, ккал	229,6			Fe, мг	1,50

Технология приготовления:

Бананы промывают, очищают от кожуры. Нарезают кусочком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 47

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 47**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,50
Жиры, г	2,90
Углеводы, г	51,40
Энергетическая ценность, ккал	262,00

В1, мг	0,11
С, мг	0,00

Са, мг	19,00
Мg, мг	13,00
Р, мг	65,00
Fe, мг	1,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 12**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,8
Жиры, г	1,5
Углеводы, г	25,70
Энергетическая ценность, ккал	131,00

В1, мг	0,06
С, мг	0,00

Ca, мг	9,50
Mg, мг	6,50
P, мг	32,50
Fe, мг	0,50

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 56**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	70	70	7	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3
Жиры, г	2,0
Углеводы, г	36,0
Энергетическая ценность, ккал	183,40

В1, мг	0,08
С, мг	0,00

Са, мг	13,30
Мг, мг	9,10
Р, мг	45,50
Fe, мг	0,70

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование изделия: **БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 53**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	75	75	7,5	7,5
Выход: 75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	2,2
Углеводы, г	38,6
Энергетическая ценность, ккал	196,50

В1, мг	0,08
С, мг	0,00

Са, мг	14,25
Мg, мг	9,75
Р, мг	48,75
Fe, мг	0,75

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 29

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

Номер рецептуры: **147**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию общественного питания, Москва, Дели плюс, 2016, 420 с**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб из пшеничной муки высшего сорта	36	36	3,6	3,6
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30
Жиры, г	0,90
Углеводы, г	15,40
Энергетическая ценность, ккал	78,60

Правила оформления, подачи блюд:

Хлеб нарезают ломтиками, толщиной 1-1,5 см. Хлеб подают на пирожковой тарелке.

Температура подачи изделия: +10°C ...+14°C

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция, вкус, цвет и запах свойственные наименованию хлеб

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 278

Наименование изделия: **БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **278**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	168,9	142,5	16,89	14,25
СОУС СМЕТАННЫЙ		75		7,5
Сметана 15% жирности	15	15	1,5	1,5
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	5,6	5,6	0,56	0,56
Вода питьевая	56,3	56,3	5,63	5,63
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	25,55	В1, мг	0,07	Са, мг	27,72
Жиры, г	24,40	С, мг	0,02	Mg, мг	27,51
Углеводы, г	4,30			P, мг	226,41
Энергетическая ценность, ккал	279,10			Fe, мг	3,17

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см и массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют воду (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут.

Соус сметанный

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. , затем кладут прикипяченную сметану, соль, кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расплоджен сбоку.

Консистенция: мяса-сочная, мягкая, соуса-однородная.

Цвет: мяса-светло-серый, свойственный соусу.

Вкус и запах: свойственные продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 306

Наименование изделия: **БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **306**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кура потрошенная замороженная, 1 сорт	91,9	64,3	9,19	6,43
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	16,3	16,3	1,63	1,63
Вода питьевая	22,9	22,9	2,29	2,29
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	4	4	0,4	0,4
СОУС СМЕТАННЫЙ №330		33		3,3
Сметана 15% жирности	8,2	8,2	0,82	0,82
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	2,6	2,6	0,26	0,26
Вода питьевая	24,1	24,1	2,41	2,41
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,9	В1, мг	0,00	Са, мг	22,95
Жиры, г	23,9	С, мг	0,00	Мг, мг	14,68
Углеводы, г	8,8			Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	234,5			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Мякоть птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, масло сливочное, хорошо перемешивают, пропускают второй раз через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1-2 шт. на порцию), кладут в смазанную сливочным маслом емкость, варят на пару 25-30 мин.

Гарниры - рис отварной или припущенный, пюре картофельное.

Соусы - сметанный №330, №367, сметанный с луком №332.

В случае отсутствия необходимого соуса или гарнира в текущем справочнике 2012 года, используйте "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011." - рецептуры обоих справочников одинаковы.

Соус сметанный №330

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом,
поверхность равномерно запечена, гарнир уложен рядом
Консистенция: котлеты - мягкая, сочная
Цвет: котлеты - бело-серый, гарнира - свойственный гарниру
Вкус: продуктов, входящих в блюдо
Запах: продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 255/357

Наименование изделия: **БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **255/357**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое, высшая категория	77,94	75	7,79	7,5
Батон нарезной из муки пшеничной в/с с микронутриентами, витаминами	17,5	17,5	1,75	1,75
Вода питьевая	25	25	2,5	2,5
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	20,3	20,3	2,03	2,03
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Лук репчатый свежий	7,14	6	0,71	0,6
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	0,6	0,6	0,06	0,06
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Выход: 100/30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	13,50
Жиры, г	19,20
Углеводы, г	10,90
Энергетическая ценность, ккал	155,60

В1, мг	0,00
С, мг	0,00

Са, мг	0,00
Мg, мг	28,57
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,82

Технология приготовления:

Из рыбной котлетной массы формируют биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 мин до готовности. Отпускают с соусом сметанным с томатом и луком.

Приготовление соуса сметанного с томатом и луком: Лук репчатый мелко шинкуют, припускают с добавлением томатного пюре 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: биточки округло-приплюснутой формы, соуса - однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: биточков - сочная, нежная, однородная; соуса - полужидкая, эластичная, нежная.

Цвет: биточков - светло-серый, соуса - кремовый.

Вкус: рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 57

Наименование изделия: **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **57**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	53,33	40	5,33	4
с 01.09 по 31.12	50	40	5	4
Капуста белокочанная свежая	25	20	2,5	2
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	16,27	12,2	1,63	1,22
с 01.09 по 31.12	15,25	12,2	1,53	1,22
Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Томатное пюре	7,3	7,3	0,73	0,73
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	4,9	4,9	0,49	0,49
Сахар белый кристаллический	2,4	2,4	0,24	0,24
Вода питьевая	194,8	194,8	19,48	19,48
Мясо говядины б/к (лопатка)	28,44	24	2,84	2,4
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 250/15/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,10	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	9,50	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,80			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	165,1			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Свеклу, капусту, лук подготавливают - лук мелко шинкуют соломкой. Картофель нарезают брусочками. Свеклу припускают с томатным пюре в небольшом количестве воды, морковь и лук припускают. В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, добавляют сметану и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

Наименование сборника: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -**

	Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.	
		брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
	Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	24,8	24,8	2,48	2,48
	Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	1,3	1,3	0,13	0,13
	Сахар белый кристаллический	3,5	3,5	0,35	0,35
	Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	0,8	0,8	0,08	0,08
	Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	17,14	15	1714	1,5
	Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	6,8	6,8	0,68	0,68
	Творог 5 % жирности	10,7	10,7	1,07	1,07
	Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,6	1,6	0,16	0,16
	Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
	Ванилин	0,1	0,1	0,01	0,01
	Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	1,2	1,05	120	0,11
	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,4	0,4	0,04	0,04
	Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,1
Жиры, г	3,2
Углеводы, г	21,8
Энергетическая ценность,	139,3

В1, мг	0,05
С, мг	0,06

Са, мг	35,24
Mg, мг	9,01
P, мг	77,71
Fe, мг	0,71

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обоих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

- Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;
- цвет — от золотистой до светло-коричневой;
- вкус, запах — свежесыпеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 479

Наименование изделия: **БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"**

Номер рецептуры: **479**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	33,1	33,1	3,31	3,31
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	1,7	1,7	0,17	0,17
Сахар белый кристаллический	4,6	4,6	0,46	0,46
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,1	1,1	0,11	0,11
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	8	7	800	0,7
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	9,2	9,2	0,92	0,92
Творог 5 % жирности	14,2	14,2	1,42	1,42
Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,1	2,1	0,21	0,21
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Ванилин	0,1	0,1	0,01	0,01
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	1,6	1,4	160	0,14
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,7	В1, мг	0,07	Са, мг	40,67
Жиры, г	4,20	С, мг	0,08	Mg, мг	10,59
Углеводы, г	29,00			P, мг	81,01
Энергетическая ценность, ккал	185,40			Fe, мг	0,64

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Разделку производят машинным способом или вручную.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные жиром листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яично-молочной смазкой, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

- Внешний вид — изделия в форме улиток, поверхность глянцевая;
- цвет — от золотистой до светло-коричневой;
- вкус, запах — свежесдобитой булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина;
- консистенция — мягкая, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 477

Наименование изделия: **БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **477**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	46,2	46,2	4,62	4,62
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	1,8	1,8	0,18	0,18
Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,3	2,3	0,23	0,23
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	24	24	2,4	2,4
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,0	В1, мг	0,08	Са, мг	0,00
Жиры, г	2,9	С, мг	0,00	Мg, мг	0,00
Углеводы, г	23,52			Р, мг	63,07
Энергетическая ценность, ккал	100,3			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики массой 58г, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
- цвет — бледно-желтый;
- состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах - приятный, нежный, свежесвепеченной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ**

Номер рецептуры: **2**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Джем стерилизованный в ассортименте без консервантов	20	20	2	2
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5	5	0,5	0,5
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ		30		3
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	30,6	30,6	3,06	3,06
Выход: 55				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,03	Са, мг	10,28
Жиры, г	4,90	С, мг	3,20	Mg, мг	6,50
Углеводы, г	29,90			P, мг	23,53
Энергетическая ценность, ккал	171,50			Fe, мг	0,41

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным, а затем джемом.

Батон обогащенный

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, а затем джемом.

Консистенция: батона - мягкая, джема- не растекающаяся.

Цвет: джема.

Вкус: джема с батоном.

Запах: джема в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	10	10	1	1
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ		30		3
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	30	30	3	3
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,30	В1, мг	0,03	Са, мг	6,72
Жиры, г	8,9	С, мг	0,00	Мг, мг	3,90
Углеводы, г	15,50			Р, мг	21,02
Энергетическая ценность, ккал	151,2			Fe, мг	0,32

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Батон обогащенный

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **1**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	10	10	1	1
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ		40		4
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	38,9	38,9	3,89	3,89
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00	В1, мг	0,04	Са, мг	8,41
Жиры, г	9,10	С, мг	0,00	Мг, мг	5,06
Углеводы, г	20,10			Р, мг	26,81
Энергетическая ценность, ккал	174,50			Fe, мг	0,41

Технология приготовления:

Ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Батон обогащенный

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным.

Консистенция: батона - мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим батоном.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С РЫБНЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ПРОДУКТАМИ**

Номер рецептуры: **7**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Лососи дальневосточные солёные. Рыба соленая красная (Горбуша) 1 сорт	28,99	20	2,9	2
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	30	30	3	3
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,7
Жиры, г	2,7
Углеводы, г	15,4
Энергетическая ценность, ккал	112,40

В1, мг	0,07
С, мг	0,24

Са, мг	13,70
Mg, мг	9,70
P, мг	45,10
Fe, мг	0,44

Технология приготовления:

Соленую рыбу (кету, горбушу и др.) пластуют вдоль позвоночника. С части, предназначенной для нарезки, удаляют позвоночник и реберные кости. Нарезают рыбу без кожи, начиная с хвоста, по 1-2 кусочка на бутерброд.

На ломтик хлеба укладывают кусочки рыбы. Бутерброды с солеными продуктами можно отпускать с маслом сливочным (5 г на порцию), соответственно увеличив выход.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке. Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт рыбой;
- цвет, консистенция хлеба, рыбы — в соответствии с требованиями технических нормативных документов на данный вид продукции;
- вкус, запах — характерный для использованного наименования гастрономического рыбного продукта с ароматом и привкусом хлеба.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	11,6	10,5	1,16	1,05
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	4,5	4,5	0,45	0,45
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	30	30	3	3
Выход: 45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,00	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	6,90	С, мг	0,00	Мg, мг	0,00
Углеводы, г	14,6			Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	139,50			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: свежих продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Наименование изделия: **БУТЕРБРОД С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **3**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	13,2	12	1,32	1,2
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5	5	0,5	0,5
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	33	33	3,3	3,3
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,1	В1, мг	0,03	Са, мг	95,91
Жиры, г	8,4	С, мг	0,03	Мg, мг	7,22
Углеводы, г	16,5			Р, мг	68,07
Энергетическая ценность, ккал	162,5			Fe, мг	0,41

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ровные ломтики батона, намазанные маслом, сверху уложен сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: сыра и батона.

Вкус: сыра и хлеба.

Запах: свежих продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ КУЛИНАРНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **5**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ		35		3,5
Мясо говядины б/к (лопатка)	27,2	22,9	2,72	2,29
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5,6	5,6	0,56	0,56
Вода питьевая	7,5	7,5	0,75	0,75
Сухари панировочные	3,1	3,1	0,31	0,31
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,8	1,8	0,18	0,18
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	25	25	2,5	2,5
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,8	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	10,1	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	23,0			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	164,7			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

На ломтик хлеба кладут готовую котлету, биточек, шницель №268 или бифштекс №266.

Котлеты, биточки, шницели

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоско-овальной формы толщиной 1 см (шницели).

Котлеты, биточки и шницели можно приготовить с добавлением репчатого лука (5 г нетто) и чеснока (0,5 г нетто). Выход изделий при этом не изменяется, так как соответственно изменяется норма молока или воды.

Мясные рубленые изделия рекомендуется запекать непосредственно перед отпуском.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на ровные ломтики хлеба сверху уложены готовые кулинарные изделия.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: мясных кулинарных изделий коричневый.

Вкус: мясных кулинарных изделий — жареного мяса, умеренно соленый, в сочетании с хлебом.

Запах: мясных кулинарных изделий — жареного мяса в сочетании с хлебом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С ОТВАРНЫМИ МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ**

Номер рецептуры: **4**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	30,3	25,6	3,03	2,56
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	25	25	2,5	2,5
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,50	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	8,70	С, мг	0,00	Мg, мг	0,00
Углеводы, г	12,9			Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	119,6			Fe, мг	0,80

Технология приготовления:

На ломтик хлеба укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на ровные ломтики хлеба сверху уложены тонкие кусочки мяса или языка.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: мяса или языка - серый.

Вкус: мясных продуктов и хлеба.

Запах: мясных продуктов в сочетании со свежим хлебом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Наименование изделия: **БУТЕРБРОДЫ С ОТВАРНЫМИ МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ**

Номер рецептуры: **4**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	53,1	44,8	5,31	4,48
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	42	42	4,2	4,2
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,2	В1, мг	0,07	Са, мг	11,41
Жиры, г	8,2	С, мг	0,00	Мg, мг	13,35
Углеводы, г	21,6			Р, мг	94,68
Энергетическая ценность, ккал	204,8			Fe, мг	1,39

Технология приготовления:

На ломтик хлеба укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на ровные ломтики хлеба сверху уложены тонкие кусочки мяса или языка.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: мяса или языка - серый.

Вкус: мясных продуктов и хлеба.

Запах: мясных продуктов в сочетании со свежим хлебом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 51

Наименование изделия: **ВАФЛИ**

Номер рецептуры: **ТК № 51**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вафли с начинкой в ассортименте	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	В1, мг	0,01	Са, мг	2,88
Жиры, г	0,6	С, мг	0,00	Mg, мг	1,80
Углеводы, г	15,00			P, мг	6,48
Энергетическая ценность, ккал	68,7			Fe, мг	0,27

Технология приготовления:

Печенье промышленного производства в индивидуальной упаковке или весовое.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

Форма: Круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин, вздутий и повреждений края.

Поверхность: Гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности.

Цвет: Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.

Вид в изломе: Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **45**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	92,31	60	9,23	6
с 01.03 по 31.07	100	60	10	6
с 01.08 по 31.08	75	60	7,5	6
с 01.09 по 31.10	80	60	8	6
с 01.11 по 31.12	85,71	60	8,57	6
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	40	30	4	3
с 01.09 по 31.12	37,5	30	3,75	3
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
Огурцы соленые зеленцы	30	30	3	3
Лук зелёный свежий	28,1	22,5	2,81	2,25
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,40	В1, мг	0,08	Са, мг	55,52
Жиры, г	5,20	С, мг	9,78	Mg, мг	34,16
Углеводы, г	14,80			P, мг	67,19
Энергетическая ценность, ккал	116,90			Fe, мг	1,53

Технология приготовления:

Овощи моют, отваривают, очищают, огурцы соленые очищают. Овощи и огурцы соленые нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;

- цвет — типичный для используемых компонентов;
- вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;
- консистенция: огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 13

Наименование изделия: **ГРУША**

Номер рецептуры: **ТК № 13**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Груши свежие	252,5	250	25,25	25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00
Жиры, г	0,70
Углеводы, г	24,70
Энергетическая ценность, ккал	112,8

В1, мг	0,05
С, мг	12,50

Са, мг	47,50
Mg, мг	30,00
P, мг	40,00
Fe, мг	5,00

Технология приготовления:

Груши перебирают, промывают, отпускают целиком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277

Наименование изделия: **ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА**

Номер рецептуры: **277**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2012**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	165	139,2	16,5	13,92
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	33,47	25,1	3,35	2,51
с 01.09 по 31.12	31,38	25,1	3,14	2,51
Лук репчатый свежий	14,9	12,5	1,49	1,25
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	3,8	3,8	0,38	0,38
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Лавровый лист сухой	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,35
Жиры, г	23,7
Углеводы, г	5,30
Энергетическая ценность, ккал	242,9

В1, мг	0,09
С, мг	1,00

Са, мг	28,44
Mg, мг	35,32
P, мг	232,36
Fe, мг	3,42

Технология приготовления:

Мясо подготавливают, отваривают. Отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенной морковью, мелко нашинкованным бланшированным репчатым луком, заливают водой, добавляют соль, закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения можно добавить лавровый лист.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не ниже 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку.
Консистенция: мяса - сочная, мягкая.

Цвет: мяса - светло-серый, свойственный овощам и соусу.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 237

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ**

Номер рецептуры: **237**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог 5 % жирности	186,1	186,1	18,61	18,61
Манная крупа	12,5	12,5	1,25	1,25
Сахар белый кристаллический	10,7	10,7	1,07	1,07
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	9,6	8,4	960	0,84
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	8,4	8,4	0,84	0,84
Сухари панировочные	8,4	8,4	0,84	0,84
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Консервы молочные. Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5 % жирности	10	10	1	1
Выход: 210/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	33,25	В1, мг	0,11	Са, мг	301,80
Жиры, г	27,25	С, мг	0,42	Mg, мг	48,27
Углеводы, г	69,00			P, мг	401,86
Энергетическая ценность, ккал	516,50			Fe, мг	1,55

Технология приготовления:

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 смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин, при температуре 220-250 град. до образования на поверхности румяной корочки.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо.

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 284

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ**

Номер рецептуры: **284**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тютельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	112,56	95	11,26	9,5
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,6	2,6	0,26	0,26
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	441,38	286,9	44,14	28,69
с 01.03 по 31.07	478,17	286,9	47,82	28,69
с 01.08 по 31.08	358,63	286,9	35,86	28,69
с 01.09 по 31.10	382,53	286,9	38,25	28,69
с 01.11 по 31.12	409,86	286,9	40,99	28,69
Лук репчатый свежий	30,24	25,4	3,02	2,54
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,2	2,2	0,22	0,22
Сухари панировочные	3,9	3,9	0,39	0,39
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	10,2	10,2	1,02	1,02
Соль пищевая йодированная	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 280				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,4	В1, мг	0,32	Са, мг	45,14
Жиры, г	30,7	С, мг	23,97	Мg, мг	83,01
Углеводы, г	49,8			Р, мг	320,80
Энергетическая ценность, ккал	570,6			Fe, мг	5,20

Технология приготовления:

Сердце варят, печень жарят, а мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют слегка пассерованный или припущенный репчатый лук. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделия посыпают сухарями и запекают при температуре 220-250 °С (около часа). Если блюдо готовят в виде рулета, протертый картофель выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают изделию форму рулета, который перекладывают с салфетки швом вниз на смазанный маслом противень. Поверхность посыпают сухарями, делают 2-3 прокола ножом вдоль рулета и запекают. При отпуске запеканку или рулет нарезают по одному куску на порцию, поливают маслом - 5 г или соусом - 30 г
Соус - сметанный с томатом №331.
На 140 г запеченного блюда масса говядины - 79 г, сердца - 83 г, печени говяжьей - 74 г.

Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.
Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, рулет - в виде поперечного ломтика батона, поверхность изделий - не растрескавшаяся, изделие полито маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: корочки - свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево-коричневый.

Вкус: свойственный запеченному картофелю, фарша - мясу или субпродуктам, умеренно соленый.

Запах: запеченного картофеля, мяса или субпродуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 709

Наименование изделия: **ИЗЮМ**

Номер рецептуры: **709**

Наименование сборника рецептур: **Лечебное питание: Практическое руководство для диетологов, врачей различных специальностей и пациентов (в таблицах и схемах). Автор-составитель, канд. мед. наук Э.Н. Преображенская. - 2-е издание СПб.: 2013.-896с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Виноград сушеный «Изюм» в/с	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,7	В1, мг	0,04	Са, мг	21,60
Жиры, г	0,1	С, мг	0,00	Mg, мг	11,34
Углеводы, г	19,1			P, мг	34,83
Энергетическая ценность, ккал	81,8			Fe, мг	0,81

Технология приготовления:

Изюм промыть, залить кипятком, дать постоять 15-20 минут, затем откинуть на дуршлаг.

Правила оформления, подачи блюд:

Подавать в порционной посуде.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид -

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 709

Наименование изделия: **ИЗЮМ**

Номер рецептуры: **709**

Наименование сборника рецептур: **Лечебное питание: Практическое руководство для диетологов, врачей различных специальностей и пациентов (в таблицах и схемах). Автор-составитель, канд. мед. наук Э.Н. Преображенская. - 2-е издание СПб.: 2013.-896с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Виноград сушеный «Изюм» в/с	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0,06	Са, мг	36,00
Жиры, г	0,2	С, мг	0,00	Mg, мг	18,90
Углеводы, г	31,9			P, мг	58,05
Энергетическая ценность, ккал	136,3			Fe, мг	1,35

Технология приготовления:

Изюм промыть, залить кипятком, дать постоять 15-20 минут, затем откинуть на дуршлаг.

Правила оформления, подачи блюд:

Подавать в порционной посуде.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид -

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 9

Наименование изделия: **ЙОГУРТ В ИНД. УПАК.**

Номер рецептуры: **ТК № 9**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Йогурт фруктовый 2,5 % жирности в ассортименте	125	125	12,5	12,5
Выход: 125				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,50	В1, мг	0,04	Са, мг	150,00
Жиры, г	3,1	С, мг	0,88	Mg, мг	17,50
Углеводы, г	5,6			P, мг	118,75
Энергетическая ценность, ккал	70,6			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Правила оформления, подачи блюд:

Йогурт подают в стаканчике. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — йогурт в инд. стакане;
- цвет — свойственный фруктовому наполнителю ;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 1

Наименование изделия: **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 1**

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао-порошок	7,2	7,2	0,72	0,72
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	130	130	13	13
Вода питьевая	80	80	8	8
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60	В1, мг	0,04	Са, мг	136,60
Жиры, г	3,20	С, мг	0,68	Mg, мг	18,52
Углеводы, г	13,20			P, мг	121,46
Энергетическая ценность, ккал	100,30			Fe, мг	0,49

Технология приготовления:

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

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: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **310**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	400	260	40	26
с 01.03 по 31.07	433,33	260	43,33	26
с 01.08 по 31.08	325	260	32,5	26
с 01.09 по 31.10	346,67	260	34,67	26
с 01.11 по 31.12	371,43	260	37,14	26
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	10	10	1	1
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Вода питьевая	161	161	16,1	16,1
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,10	В1, мг	0,23	Са, мг	33,27
Жиры, г	9,00	С, мг	20,80	Mg, мг	55,41
Углеводы, г	41,20			P, мг	137,72
Энергетическая ценность, ккал	266,80			Fe, мг	2,38

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

Для приготовления гарниров соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 132

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ**

Номер рецептуры: **132**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	338,46	220	33,85	22
с 01.03 по 31.07	366,67	220	36,67	22
с 01.08 по 31.08	275	220	27,5	22
с 01.09 по 31.10	293,33	220	29,33	22
с 01.11 по 31.12	314,29	220	31,43	22
Лук репчатый свежий	121,4	101,2	12,14	10,12
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	36,8	36,8	3,68	3,68
Лавровый лист сухой	0,02	0,02	0,002	0,002
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6	В1, мг	0,24	Са, мг	50,51
Жиры, г	5,9	С, мг	21,65	Mg, мг	58,68
Углеводы, г	42,8			P, мг	167,97
Энергетическая ценность, ккал	248,2			Fe, мг	2,90

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками среднего размера, обжаривают. В картофель добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, заливают кипящей водой или бульоном, кладут специи, соль и тушат при слабом нагреве до готовности 10-15 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Тушеный картофель кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — картофель нарезан кубиками или дольками, лук — полукольцами, не помяты, не разварены;
- цвет — кремовый, соответствует цвету тушеного картофеля с луком;
- вкус — тушеного картофеля, в меру соленый;
- запах — тушеного картофеля, с ароматом пряностей и лука;
- консистенция — картофель мягкий, сочный, но не разварен.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 125

Наименование изделия: **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **125**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	261,54	170	26,15	17
с 01.03 по 31.07	283,33	170	28,33	17
с 01.08 по 31.08	212,5	170	21,25	17
с 01.09 по 31.10	226,67	170	22,67	17
с 01.11 по 31.12	242,86	170	24,29	17
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	51,2	38,4	5,12	3,84
с 01.09 по 31.12	48	38,4	4,8	3,84
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	25,9	24,3	2,59	2,43
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	8	8	0,8	0,8
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,5	В1, мг	0,18	Са, мг	60,19
Жиры, г	7,7	С, мг	14,50	Mg, мг	51,14
Углеводы, г	30,6			P, мг	126,81
Энергетическая ценность, ккал	210,8			Fe, мг	1,92

Технология приготовления:

Сырой очищенный картофель варят. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь 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-оранжевого до оранжевого цвета;
- вкус, запах — характерный для свеже сваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;
- консистенция — пышная, густая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 190

Наименование изделия: **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **190**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис шлифованный	11	11	1,1	1,1
Пшено шлифованное	11	11	1,1	1,1
Вода питьевая	26,4	26,4	2,64	2,64
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	167	167	16,7	16,7
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	6,6	6,6	0,66	0,66
Сахар белый кристаллический	7,5	7,5	0,75	0,75
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,7	В1, мг	0,00	Са, мг	200,24
Жиры, г	16,7	С, мг	0,00	Mg, мг	37,41
Углеводы, г	46,5			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	237,5			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 187

Наименование изделия: **КАША "ЯНТАРНАЯ"**

Номер рецептуры: **187**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено шлифованное	45,45	45	4,55	4,5
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	85	85	8,5	8,5
Вода питьевая	55,2	55,2	5,52	5,52
Сахар белый кристаллический	5,5	5,5	0,55	0,55
Вода питьевая	27,6	27,6	2,76	2,76
Яблоки свежие	35,7	35,7	3,57	3,57
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	9,2	9,2	0,92	0,92
Сметана 15% жирности	9,2	9,2	0,92	0,92
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,7
Жиры, г	20,35
Углеводы, г	44,8
Энергетическая ценность, ккал	320,9

В1, мг	0,17
С, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Промытое пшено заливают водой и варят 10 мин, затем добавляют горячее молоко и варят до загустения. Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, заливают сиропом и припускают. В вязкую кашу добавляют припущенные яблоки, растопленное сливочное масло, сметану. Массу тщательно перемешивают, доводят до готовности в жарочном шкафу. Для приготовления сиропа сахар растворяют в горячей воде, проваривают 10-12 мин и процеживают.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовую кашу подают в глубокой столовой тарелке. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид - зерна крупы хорошо набухшие, полностью разварены. Каша равномерно перемешана с яблоками, частично потерявшими форму, маслом, сметаной; полита сахарным сиропом;
- цвет — светло-желтый;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла и яблок;
- запах — пшена, в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 186

Наименование изделия: **КАША БОЯРСКАЯ (ИЗ ПШЕНА С ИЗЮМОМ)**

Номер рецептуры: **186**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшено шлифованное	45,45	45	4,55	4,5
Виноград сушеный «Изюм» в/с	3,4	3,4	0,34	0,34
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	93,5	93,5	9,35	9,35
Вода питьевая	62,5	62,5	6,25	6,25
Сахар белый кристаллический	10,3	10,3	1,03	1,03
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	11,4	11,4	1,14	1,14
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	16,4	14,35	1640	1,44
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,70
Жиры, г	17,20
Углеводы, г	74,40
Энергетическая ценность, ккал	356,10

В1, мг	0,00
С, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	233,28
Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленное тщательно промытое пшено, отваривают в воде, затем добавляют горячее молоко, изюм, сахар, соль, перемешивают и варят до готовности. За 1-15 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло и взбитые яйца.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - зерна крупы хорошо набухшие, полностью разварены, каша равномерно перемешана с изюмом, маслом и яйцами.

Цвет - светло-желтый.

Вкус - умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и сливочного масла.

Запах - пшена в сочетании с молоком и маслом.

Консистенция - однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323

Наименование изделия: **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **323**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая ядрица	80,81	80	8,08	8
Вода питьевая	138	138	13,8	13,8
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	6	6	0,6	0,6
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,8	В1, мг	0,26	Са, мг	21,59
Жиры, г	7,4	С, мг	0,00	Mg, мг	145,30
Углеводы, г	44,4			P, мг	215,68
Энергетическая ценность, ккал	282,5			Fe, мг	5,06

Технология приготовления:

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшеничную, перловую — 1,5-2 ч.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 185

Наименование изделия: **КАША ОВСННАЯ (ГЕРКУЛЕС) ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **185**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлопья овсяные «Геркулес»	44	44	4,4	4,4
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	100	100	10	10
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5,3	5,3	0,53	0,53
Сахар белый кристаллический	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Вода питьевая	85	85	8,5	8,5
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	14,1	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	24,05	С, мг	0,00	Мg, мг	0,00
Углеводы, г	32,3			Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	229,0			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

При отпуске готовую жидкую кашу поливают прокипяченным сливочным маслом или посыпают сахаром, или поливают прокипяченным сливочным маслом и посыпают сахаром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: зерна крупы хорошо разварены, утратили форму, без комочков

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует виду каши

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная "Полтавская"	42,6	42,6	4,26	4,26
Вода питьевая	71	71	7,1	7,1
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	109	109	10,9	10,9
Соль пищевая йодированная	0,9	0,9	0,09	0,09
Сахар белый кристаллический	4,3	4,3	0,43	0,43
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5	5	0,5	0,5
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,7	В1, мг	0,00	Са, мг	132,97
Жиры, г	16,95	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	37,3			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	246,0			Fe, мг	0,00

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;
- запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;
- консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 31

Наименование изделия: **КЕФИР**

Номер рецептуры: **ТК № 31**

Наименование сборника рецептур: **УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кефир 2,5% жирности	214	205	21,4	20,5
Выход: 205				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00	В1, мг	0,00	Са, мг	252,00
Жиры, г	5,00	С, мг	2,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,00			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	62,0			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

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

Правила оформления, подачи блюд:

Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 15° 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;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 3

Наименование изделия: **КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **ТК № 3**

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукты косточковые сушёные. Абрикосы сушёные (целые плоды) без косточки, высший сорт	25	25	2,5	2,5
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Крахмал картофельный	5,4	5,4	0,54	0,54
Кислота лимонная пищевая	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	1,30	В1, мг	0,02	Са, мг	48,12
Жиры, г	0,10	С, мг	0,40	Mg, мг	25,69
Углеводы, г	24,70			P, мг	38,81
Энергетическая ценность, ккал	105,60			Fe, мг	0,72

Технология приготовления:

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют в закрытой посуде на 2-3 часа для набухания. Варят их в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят приготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых продуктов.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: сладкий и кисловатым привкусом.

Запах кураги.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 21

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА**

Номер рецептуры: **ТК № 21**

Наименование сборника рецептов: **УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Виноград сушеный «Изюм» в/с	25	25	2,5	2,5
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Вода питьевая	196	196	19,6	19,6
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0,03	Са, мг	26,05
Жиры, г	0,1	С, мг	0,00	Mg, мг	11,21
Углеводы, г	21,8			P, мг	29,03
Энергетическая ценность, ккал	91,4			Fe, мг	0,68

Технология приготовления:

Изюм перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 15° С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.

- цвет — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе ягод;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе ягод;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ КУРАГИ**

Номер рецептуры: **ТК № 60**

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукты косточковые сушёные. Абрикосы сушёные (курага-половинки) без косточки, в/с	25	25	2,5	2,5
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	203	203	20,3	20,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Са, мг	8,34
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,83
Углеводы, г	5,8			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	23,2			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сушеные плоды или ягоды (курагу) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.
Компот отпускают охлажденными до температуры 15 °С.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не ниже 15 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму и залиты прозрачным компотом.
Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.
Цвет: оранжевый.
Вкус: сладкий с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.
Запах: вареных сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 10

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК**

Номер рецептуры: **ТК № 10**

Наименование сборника рецептур: **УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	19,36	19,36	1,94	1,94
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Кислота лимонная пищевая	0,04	0,04	0,004	0,004
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,10	В1, мг	0,01	Са, мг	2,90
Жиры, г	0,10	С, мг	0,78	Mg, мг	1,40
Углеводы, г	7,60			P, мг	1,92
Энергетическая ценность, ккал	32,00			Fe, мг	0,39

Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционно разливают в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.

- цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**

Номер рецептуры: **ТК № 63**

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Компотная смесь из сухофруктов	25	25	2,5	2,5
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	8,21
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	Mg, мг	1,80
Углеводы, г	5,8			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	23,2			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты (смесью или отдельно) заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Компот отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 27

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ**

Номер рецептуры: **ТК № 27**

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Черная смородина замороженная	30	30	3	3
Сахар белый кристаллический	7	7	0,7	0,7
Вода питьевая	180	180	18	18
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	В1, мг	0,00	Са, мг	7,42
Жиры, г	0,1	С, мг	0,00	Mg, мг	1,62
Углеводы, г	8,9			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	39,9			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовим продукты. Замороженную смородину вынуть из холодильника, чтобы ягоды немного размягчились. Ягоды промываем под проточной водой. Промытые ягоды откидываем на дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода. Готовые ягоды пересыпаем в посуду, в которой будет вариться морс. Засыпаем их сахаром. Заливаем смородину кипятком. Ставим посуду на огонь и доводим до кипения, кипятим 5 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи не ниже 15 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: прозрачный напиток, налит в стаканы с включениями ягод.

Цвет: ярко-красный.

Консистенция: однородная, жидкая.

Вкус: приятный, кисло-сладкий.

Запах: соответствующий сырью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 62

Наименование изделия: **КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА**

Номер рецептуры: **ТК № 62**

Наименование сборника рецептов: **УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукты косточковые сушёные. Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки, в/с	25	25	2,5	2,5
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Кислота лимонная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	233	233	23,3	23,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	В1, мг	0,01	Са, мг	27,55
Жиры, г	0,2	С, мг	0,30	Mg, мг	25,05
Углеводы, г	19,8			P, мг	18,68
Энергетическая ценность, ккал	85,30			Fe, мг	0,68

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Крупные груши и яблоки нарезают на кусочки 3-4 см. Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки 20-30 мин. 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 — 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;
- запах — типичный для вареных в сиропе плодов;
- консистенция — жидкая, плодов — мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 296/332

Наименование изделия: **КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ, ЗАПЕЧЕННАЯ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **296/332**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, изд. Дели Принт, 2011**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ)	45,5	44,4	4,55	4,44
Батон нарезной из муки пшеничной в/с с микронутриентами, витаминами	10,8	10,8	1,08	1,08
Вода питьевая	15,6	15,6	1,56	1,56
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,4	2,4	0,24	0,24
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	22,6	22,6	2,26	2,26
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	4	4	0,4	0,4
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	4	4	0,4	0,4
Вода питьевая	4	4	0,4	0,4
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	6	6	0,6	0,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	4	3,6	0,4	0,36
Сметана 15% жирности	8,3	8,3	0,83	0,83
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода питьевая	25,2	25,2	2,52	2,52
Лук репчатый свежий	8,6	7,2	0,86	0,72
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1	1	0,1	0,1
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,4	В1, мг	0,04	Са, мг	65,43
Жиры, г	18,1	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	26,7			P, мг	53,96
Энергетическая ценность, ккал	245,4			Fe, мг	0,43

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде батоном, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, кладут на смазанный жиром противень, в середине по длине котлеты делают углубление, заполняют его густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Приготовление соуса сметанного: для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 град., выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Лук репчатый шинкуют, пассеруют до готовности, не изменяя цвета, кладут в готовый сметанный соус и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным молочным соусом.
Консистенция: фарша -однородная, сочная, мягкая.
Цвет: коричневый.
Вкус: мяса птицы, умеренно соленый.
Запах: мяса птицы, приятный.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 432

Наименование изделия: **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК**

Номер рецептуры: **432**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток (не содержащий в своём составе натуральный кофе)	7,2	7,2	0,72	0,72
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	156	156	15,6	15,6
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Вода питьевая	70	70	7	7
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,10	В1, мг	0,06	Ca, мг	168,10
Жиры, г	3,80	С, мг	0,81	Mg, мг	27,82
Углеводы, г	16,80			P, мг	135,20
Энергетическая ценность, ккал	122,80			Fe, мг	0,58

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отставания (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;
- вкус — приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- консистенция — хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Наименование изделия: **КУРАГА**

Номер рецептуры: **ТК № 49**

Наименование сборника рецептур: **Собственное производство**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукты косточковые сушёные. Абрикосы сушёные (курага-половинки) без косточки, в/с	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	0,50	С, мг	0,00	Мг, мг	0,00
Углеводы, г	62,6			Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	241,0			Fe, мг	2,70

Технология приготовления:

Курагу перебирают, промывают, заливают кипятком, оставляют на 30-60 минут для набухания.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают в десертных тарелках.
Температура подачи 20 град.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 49

Наименование изделия: **КУРАГА**

Номер рецептуры: **ТК № 49**

Наименование сборника рецептур: **Собственное производство**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукты косточковые сушёные. Абрикосы сушёные (курага-половинки) без косточки, в/с	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,0	В1, мг	0,00	Са, мг	16,50
Жиры, г	0,2	С, мг	0,30	Мг, мг	0,00
Углеводы, г	18,8			Р, мг	21,30
Энергетическая ценность, ккал	72,3			Fe, мг	0,81

Технология приготовления:

Курагу перебирают, промывают, заливают кипятком, оставляют на 30-60 минут для набухания.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают в десертных тарелках.

Температура подачи 20 град.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Наименование изделия: **КУРАГА**

Номер рецептуры: **ТК № 49**

Наименование сборника рецептур: **Собственное производство**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукты косточковые сушёные. Абрикосы сушёные (курага-половинки) без косточки, в/с	70	70	7	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,4
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	43,8
Энергетическая ценность, ккал	168,7

В1, мг	0,00
С, мг	0,00

Са, мг	0,00
Мg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	1,89

Технология приготовления:

Курагу перебирают, промывают, заливают кипятком, оставляют на 30-60 минут для набухания.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают в десертных тарелках.
Температура подачи 20 град.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **309**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		175		17,5
Макаронные изделия, группа А, в/с	60,5	60,5	6,05	6,05
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода питьевая	362,6	362,6	36,26	36,26
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	7	7	0,7	0,7
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,50	В1, мг	0,08	Са, мг	29,07
Жиры, г	6,4	С, мг	0,00	Мg, мг	12,18
Углеводы, г	41,4			Р, мг	49,12
Энергетическая ценность, ккал	249,1			Fe, мг	1,12

Технология приготовления:

Способ приготовления см. рец. №202.

Макаронные изделия отварные

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском.

Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 л воды, 15 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: вареных макаронных изделий с жиром, умеренно соленый.

Запах: вареных макаронных изделий и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Наименование изделия: **МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **211**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия, группа А, в/с	55	55	5,5	5,5
Вода питьевая	323,6	323,6	32,36	32,36
СЫР РОССИЙСКИЙ	11,55	10,5	1,16	1,05
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	6,2	6,2	0,62	0,62
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	6,2	6,2	0,62	0,62
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,6	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	22,25	С, мг	0,00	Mg, мг	13,88
Углеводы, г	51,7			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	307,4			Fe, мг	0,00

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. Запеченные макароны, приготовленные в противне, нарезают на порции.

Правила оформления, подачи блюда:

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;
- запах — сыра с ароматом и привкусом сливочного масла;
- консистенция корочки — слегка хрустящая, макарон — мягкая, упругая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 24

Наименование изделия: **МАНДАРИН**

Номер рецептуры: **ТК № 24**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мандарины свежие, в/с	250	250	25	25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,00
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	18,83
Энергетическая ценность, ккал	95,00

В1, мг	0,15
С, мг	95,00

Са, мг	87,50
Mg, мг	27,50
P, мг	42,50
Fe, мг	0,25

Технология приготовления:

Мандарины моют, отпускают целиком.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Наименование изделия: **МОЛОКО В ИНД.УПАК.**

Номер рецептуры: **ТК № 6**

Наименование сборника рецептур: **УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,6
Жиры, г	4,9
Углеводы, г	9,3
Энергетическая ценность, ккал	104,8

В1, мг	0,05
С, мг	1,04

Са, мг	204,00
Mg, мг	22,40
P, мг	144,00
Fe, мг	0,16

Технология приготовления:

Пакеты перед отпуском обрабатывают.

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть и не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — молоко без пленки на поверхности;
- цвет — белый, с кремовым оттенком;
- запах — молока, приятный;
- вкус — характерный для молока, сладковатый;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

Наименование изделия: **МОРКОВЬ ТЕРТАЯ**

Номер рецептуры:

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	200	150	20	15
с 01.09 по 31.12	187,5	150	18,75	15
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2	2	0,2	0,2
Сахар белый кристаллический	2	2	0,2	0,2
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,0
Жиры, г	2,1
Углеводы, г	12,3
Энергетическая ценность, ккал	78,5

В1, мг	0,09
С, мг	7,50

Са, мг	76,54
Mg, мг	57,00
P, мг	82,54
Fe, мг	1,50

Технология приготовления:

Технология приготовления: До 01.03. Морковь промывают, очищают. натирают на крупной терке. Подают на тарелке.

С 01.03. Морковь промывают, очищают. отваривают до готовности, натирают на крупной терке и подают на тарелке.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 73

Наименование изделия: **НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА**

Номер рецептуры: **ТК № 73**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	25	25	2,5	2,5
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Вода питьевая	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,8	В1, мг	0,02	Са, мг	21,71
Жиры, г	0,3	С, мг	110,00	Mg, мг	5,63
Углеводы, г	17,5			P, мг	3,83
Энергетическая ценность, ккал	92,1			Fe, мг	0,68

Технология приготовления:

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают^лфят-ком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин/рi Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4, ч. После этого отвар процеживают.

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 сырья;
- запах — приятный запах шиповника;
- вкус — приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: **НАПИТОК ЛИМОННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 34**

Наименование сборника рецептур: **УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Лимоны свежие, в/с	26,66	16	2,67	1,6
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Вода питьевая	196	196	19,6	19,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	В1, мг	0,01	Са, мг	13,81
Жиры, г	0,0	С, мг	2,56	Mg, мг	3,49
Углеводы, г	6,3			P, мг	3,17
Энергетическая ценность, ккал	28,5			Fe, мг	0,14

Технология приготовления:

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и 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 — напиток налит в стаканы;
- цвет — прозрачный, светло-желтый;
- запах — соответствующий сырью;
- вкус — характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;
- консистенция — однородная, жидкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 338

Наименование изделия: **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ**

Номер рецептуры: **338**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	68	51	6,8	5,1
с 01.09 по 31.12	63,75	51	6,38	5,1
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	118,46	77	11,85	7,7
с 01.03 по 31.07	128,33	77	12,83	7,7
с 01.08 по 31.08	96,25	77	9,63	7,7
с 01.09 по 31.10	102,67	77	10,27	7,7
с 01.11 по 31.12	110	77	11	7,7
Горошек зеленый консервы в/с	35,3	23	3,53	2,3
Капуста белокочанная свежая	64,4	50,6	6,44	5,06
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ) № 366		77		7,7
Вода питьевая	38,3	38,3	3,83	3,83
Сахар белый кристаллический	0,8	0,8	0,08	0,08
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	4,6	4,6	0,46	0,46
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	38,3	38,3	3,83	3,83
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	4,6	4,6	0,46	0,46
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,30	В1, мг	0,15	Са, мг	99,86
Жиры, г	5,10	С, мг	17,41	Мг, мг	50,42
Углеводы, г	25,1			Р, мг	124,58
Энергетическая ценность, ккал	168,90			Fe, мг	1,86

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.

Соус молочный (для подачи к блюду) № 366

Пасерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

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;
- вкус, запах — характерный для овощей и молока, слегка сладковатый;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72

Наименование изделия: **ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 72**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы соленые зеленцы	150	150	15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,20	В1, мг	0,03	Са, мг	34,50
Жиры, г	0,20	С, мг	7,50	Mg, мг	21,00
Углеводы, г	2,60			P, мг	36,00
Энергетическая ценность, ккал	19,50			Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

Огурцы соленые освобождают от рассола и порционируют.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают порционно согласно меню.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - порционные кусочки огурца согласно меню

Цвет - зеленый.

Консистенция - плотная, упругая, хрустящая.

Вкус - соленый, характерный для данного вида огурцов.

Запах - свойственный данному виду огурцов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219

Наименование изделия: **ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **219**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	110,8	96,95	11080	9,7
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	70,6	70,6	7,06	7,06
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	9,4	9,4	0,94	0,94
Горошек зеленый консервы в/с	36,2	23,5	3,62	2,35
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	9,4	9,4	0,94	0,94
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	11,8	11,8	1,18	1,18
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,70	В1, мг	0,11	Са, мг	131,90
Жиры, г	25,35	С, мг	1,31	Mg, мг	24,40
Углеводы, г	12,00			P, мг	242,77
Энергетическая ценность, ккал	378,00			Fe, мг	2,53

Технология приготовления:

Омлетную смесь смешивают с мукой. Горошек зеленый консервированный прогревают 3-5 минут, откидывают на дуршлаг. На смазанный маслом противень выкладывают зеленый горошек и заливают его слоем омлетной смеси не более 2,5 см, запекают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом.

Соль в омлеты кладут из расчета 0,5 г на 1 яйцо.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка

Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 45

Наименование изделия: **ОРЕХИ ФУНДУК**

Номер рецептуры: **ТК № 45**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Орехи фундук (ядро)	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,9	В1, мг	0,06	Са, мг	38,25
Жиры, г	15,4	С, мг	0,14	Mg, мг	38,70
Углеводы, г	3,1			P, мг	67,28
Энергетическая ценность, ккал	163,4			Fe, мг	0,68

Технология приготовления:

Орехи фундука очищенные, обработанные промышленным способом в инд. промышленной упаковке.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в инд.упаковке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний - Орехи целые, нормально развитые, без околоплодника (плюски), одного помологического сорта.

Консистенция - плотная.

Вкус и запах: свойственные данному виду изделия.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ**

Номер рецептуры: **ТК №**

Наименование сборника рецептур:

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,9	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	4,2	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	20,9			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	127,2			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Печенье промышленного производства в индивидуальной упаковке или весовое.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Вкус и запах: Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.

Форма: Круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин, вздутий и повреждений края.

Поверхность: Гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности.

Цвет: Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.

Вид в изломе: Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 23

Наименование изделия: **ПЕЧЕНЬЕ**

Номер рецептуры: **ТК № 23**

Наименование сборника рецептур: **УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печенье сахарное в ассортименте	20	20	2	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,00
Жиры, г	10,3
Углеводы, г	14,9
Энергетическая ценность, ккал	107,4

В1, мг	0,02
С, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ**

Номер рецептуры: **451**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ		64		6,4
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	40,1	40,1	4,01	4,01
Сахар белый кристаллический	2,8	2,8	0,28	0,28
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Дрожжи хлебопекарные прессованные	3,1	3,1	0,31	0,31
Вода питьевая	18,8	18,8	1,88	1,88
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	1,9	1,9	0,19	0,19
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		45,1		4,51
Капуста белокочанная свежая	68,2	54,8	6,82	5,48
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,7	1,7	0,17	0,17
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	4	3,5	400	350
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,5	1,5	0,15	0,15
Петрушка свежая (зелень)	0,7	0,4	0,07	0,04
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,4	0,4	0,04	0,04
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	0,4	0,35	40	0,04
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,0
Жиры, г	12,6
Углеводы, г	33,8
Энергетическая ценность, ккал	210,1

В1, мг	0,08
С, мг	5,01

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	44,06
Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

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 защипывают 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.

Прилежание. 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.

Фарш из свежей капусты

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите.

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 свежесдобного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;
- вкус — свежесдобного пирожка с фаршем;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развита.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304

Наименование изделия: **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **304**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ)	157,7	153,9	15,77	15,39
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3	3	0,3	0,3
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	37,73	28,3	3,77	2,83
с 01.09 по 31.12	35,38	28,3	3,54	2,83
Лук репчатый свежий	19,29	16,2	1,93	1,62
Рис шлифованный	64,34	63,7	6,43	6,37
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 300				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	26,1
Жиры, г	25,2
Углеводы, г	48,9
Энергетическая ценность, ккал	442,0

В1, мг	0,00
С, мг	1,22

Са, мг	0,00
Mg, мг	40,43
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовленные тушки Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть (жидекоствналивают из расчета нормы воды и дают закипеть), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 68

Наименование изделия: **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 68**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Томаты свежие	151,5	150	15,15	15
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,7	В1, мг	0,09	Са, мг	21,00
Жиры, г	0,30	С, мг	37,50	Mg, мг	30,00
Углеводы, г	5,70			P, мг	39,00
Энергетическая ценность, ккал	36,00			Fe, мг	1,50

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **34**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень говяжья замороженная	136	126,5	13,6	12,65
Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	21,33	16	2,13	1,6
с 01.09 по 31.12	20	16	2	1,6
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	15,38	10	1,54	1
с 01.03 по 31.07	16,67	10	1,67	1
с 01.08 по 31.08	12,5	10	1,25	1
с 01.09 по 31.10	13,33	10	1,33	1
с 01.11 по 31.12	14,29	10	1,43	1
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	6,7	6,7	0,67	0,67
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	11,66	10,2	1,166	1,02
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,5	В1, мг	0,00	Са, мг	27,52
Жиры, г	13,10	С, мг	0,00	Мг, мг	0,00
Углеводы, г	29,4			Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	254,8			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями технологических нормативов и санитарными правилами. Печень размораживают, на воздухе при температуре 15-18 град., укладывая в один ряд, промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Затем печень с луком без жидкости от припускания дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляя размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу осторожно вводят взбитые в пену белки, аккуратно перемешивают, выкладывают в смазанные маслом формы и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 25-30 минут. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град. Для приготовления морковно-картофельной массы морковь и картофель сортируют, удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, промывают в большом количестве воды, очищают и повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 мин. небольшими партиями с использованием дуршлагов и сеток. Сырые очищенные овощи варят и протирают в горячем виде.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают по одному куску на порцию. Температура подачи не ниже 65 град. Срок реализации не более 2 час с момента приготовления.

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин, рядом аккуратно уложен гарнир.
Цвет- светло-коричневый с оранжево-кремовым оттенком, характерным для отварной моркови и картофеля..
Вкус, запах - характерный для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.
Консистенция - однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 222

Наименование изделия: **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ**

Номер рецептуры: **222**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог 5 % жирности	152	152	15,2	15,2
Манная крупа	16	16	1,6	1,6
Сахар белый кристаллический	20	20	2	2
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	20	17,5	2000	1,75
Виноград сушеный «Изюм» в/с	70	70	7	7
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	20	20	2	2
Ванилин	0,1	0,1	0,01	0,01
Сухари панировочные	20	20	2	2
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Сметана 15% жирности	20	20	2	2
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для подачи к блюду) №326		50		5
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	24,8	24,8	2,48	2,48
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2,9	2,9	0,29	0,29
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	2,9	2,9	0,29	0,29
Вода питьевая	24,8	24,8	2,48	2,48
Сахар белый кристаллический	0,5	0,5	0,05	0,05
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 200/50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	36,02	В1, мг	0,22	Са, мг	329,23
Жиры, г	37,60	С, мг	0,45	Mg, мг	82,13
Углеводы, г	95,94			P, мг	488,89
Энергетическая ценность, ккал	883,51			Fe, мг	4,50

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Отпускают 50 г пудинга с молочным №326 или сладким соусом №334-337 (30 г), с молоком сгущенным (20 г), или йогуртом (30 г).

Норма ванилина - 0,1 г на 1 кг творога. При приготовлении сырников и запеканок на 1 кг творога кладут 10 г соли.

Соус молочный (для подачи к блюду) №326

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения.

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы соусом

Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 322

Наименование изделия: **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ**

Номер рецептуры: **322**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	307,69	200	30,77	20
с 01.03 по 31.07	333,33	200	33,33	20
с 01.08 по 31.08	250	200	25	20
с 01.09 по 31.10	266,67	200	26,67	20
с 01.11 по 31.12	285,71	200	28,57	20
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	65,47	49,1	6,55	4,91
с 01.09 по 31.12	61,38	49,1	6,14	4,91
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	27,6	27,6	2,76	2,76
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	8	8	0,8	0,8
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 230				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3	В1, мг	0,21	Са, мг	70,50
Жиры, г	7,9	С, мг	17,12	Mg, мг	61,34
Углеводы, г	36,3			P, мг	150,01
Энергетическая ценность, ккал	238,6			Fe, мг	2,29

Технология приготовления:

Очищенную морковь нарезают дольками припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают.

Отварной горячий картофель вместе с припущенной морковью протирают. В полученную массу в 2-3 приема непрерывным помешиванием добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюд:

Укладывают на тарелку Температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: хорошо протертая масса, без комков.

Консистенция: однородная, пышная.

Цвет кремовый с оранжевыми вкраплениями.

Вкус: картофельного пюре и моркови.

Запах: входящих в состав пюре овощей, кипяченного молока и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование изделия: **РАГУ ОВОЩНОЕ (1-Й ВАРИАНТ)**

Номер рецептуры: **349**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	93,69	60,9	9,37	6,09
с 01.03 по 31.07	101,5	60,9	10,15	6,09
с 01.08 по 31.08	76,13	60,9	7,61	6,09
с 01.09 по 31.10	81,2	60,9	8,12	6,09
с 01.11 по 31.12	87	60,9	8,7	6,09
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	73,33	55	7,33	5,5
с 01.09 по 31.12	68,75	55	6,88	5,5
Тыква свежая продовольственная	43,4	30	4,34	3
Капуста цветная свежая, высший сорт	57,69	30	5,77	3
Горошек зеленый консервы в/с	30	20	3	2
Лук репчатый свежий	60	50	6	5
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		75		7,5
Вода питьевая	62,4	62,4	6,24	6,24
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	3	3	0,3	0,3
Морковь свежая столовая	5,73	4,3	0,573	0,43
Лук репчатый свежий	1,6	1,5	0,16	0,15
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	1,5	1,5	0,15	0,15
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Сахар белый кристаллический	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	10,9	10,9	1,09	1,09
Перец черный горошком	0,1	0,1	0,01	0,01
Лавровый лист сухой	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,0
Жиры, г	13,7
Углеводы, г	26,4
Энергетическая ценность, ккал	250,6

В1, мг	0,15
С, мг	19,87

Са, мг	64,59
Mg, мг	51,41
P, мг	114,94
Fe, мг	2,02

Технология приготовления:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель нарезают дольками или кубиками, слегка обжаривают, лук пассеруют. Цветную капусту разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом томатным и тушат 10-15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, вареную цветную капусту и продолжают тушить 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, соль и специи. При отпуске рагу поливают прокипяченным сливочным маслом.

Соус томатный №364

Морковь перебирают, промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Нарезанные овощи пассеруют, добавляют томатное пюре, продолжают пассерование еще 15-20 мин.

Готовят белый соус, как в ТК № 360.

Белый соус соединяют с пассерованными овощами и варят 25-30 мин. 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. При использовании его как самостоятельного соус заправляют лимонной кислотой (0,03 г) и маслом (1,5 г).

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горячей. 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;
- вкус, запах — характерный для овощей и соуса, умеренно остро-ватый со сладковатым привкусом моркови;
- консистенция — мягкая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 76

Наименование изделия: **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ**

Номер рецептуры: **76**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
Крупа ячменная перловая	4,04	4	0,4	0,4
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	10,67	8	1,07	0,8
с 01.09 по 31.12	10	8	1	0,8
Лук репчатый свежий	4,76	4	0,48	0,4
Огурцы соленые зеленцы	12	12	1,2	1,2
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3	3	0,3	0,3
Вода питьевая	150,67	150,67	15,07	15,07
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Мясо говядины б/к (лопатка)	28,44	24	2,84	2,4
Выход: 200/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,5
Жиры, г	18,0
Углеводы, г	16,3
Энергетическая ценность, ккал	154,7

В1, мг	0,09
С, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе птицы обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

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

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой, птицы - мягкая.

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: продуктов, входящих в рассольник.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 548

Наименование изделия: **РИЗОТТО С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: **548**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию общественного питания, Москва, Дели плюс, 2016**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис шлифованный	45,45	45	4,55	4,5
Перец сладкий свежий (красный)	25,33	19	2,53	1,9
Лук репчатый свежий	23,81	20	2,38	2
Кукуруза сахарная в/с	16,67	10	1,67	1
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	100,8	100,8	10,08	10,08
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,60
Жиры, г	5,30
Углеводы, г	34,80
Энергетическая ценность, ккал	201,70

В1, мг	0,06
С, мг	19,80

Са, мг	14,95
Mg, мг	25,60
P, мг	74,16
Fe, мг	0,77

Технология приготовления:

Лук репчатый и перец сладкий подготавливают, нарезают кубиками, припускают с растительным маслом, добавляют промытый рис, слегка прогревают, добавляют горячую воду (в 2 раза больше, чем риса), соль, варят до консистенции рассыпчатой каши, в конце кладут консервированную кукурузу. При подаче укладывают на тарелку. Используют как самостоятельное блюдо или как гарнир. При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить из остальных овощей или воспользоваться взаимозаменяемыми, соответственно скорректировав рецептуру.

Правила оформления, подачи блюд:

При подаче укладывают на тарелку. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: масса сохраняет форму, приданную ей.

Вкус и запах: соответствуют рисовой рассыпчатой каше и привкусом овощей, консервированной кукурузы.

Консистенция: рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 228

Наименование изделия: **РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ**

Номер рецептуры: **228**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое, высшая категория	157,1	151,2	15,71	15,12
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	6,4	4,8	0,64	0,48
с 01.09 по 31.12	6	4,8	0,6	0,48
Лук репчатый свежий	7,2	4,8	0,72	0,48
Соль пищевая йодированная	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,0	В1, мг	0,11	Са, мг	39,23
Жиры, г	0,9	С, мг	0,89	Мg, мг	43,16
Углеводы, г	0,70			Р, мг	290,99
Энергетическая ценность, ккал	100,2			Fe, мг	0,79

Технология приготовления:

Рыбу нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок отварной рыбы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, сметанный, польский.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — куски рыбы правильной формы слегка деформированные, гарнир уложен аккуратно;
- цвет соответствует виду рыбы;
- вкус — рыбы в сочетании со специями и соусом;
- запах — отварной рыбы.
- консистенция — мягкая, допускается расслаивание мякоти.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 245

Наименование изделия: **РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ**

Номер рецептуры: **245**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое, высшая категория	157,02	151,1	15,7	15,11
Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3,4	3,4	0,34	0,34
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,5	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	10,2	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	0,40			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	132,8			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: куски филе рыбы, сохранившие форму.

Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая.

Цвет: от белого до серого.

Вкус и запах: припущенной рыбы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18

Наименование изделия: **РЯЖЕНКА**

Номер рецептуры: **ТК № 18**

Наименование сборника рецептур: **УСП**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Ряженка	214	205	21,4	20,5
Выход: 205				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00	В1, мг	0,00	Са, мг	248,00
Жиры, г	4,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	8,40			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	75,00			Fe, мг	0,00

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;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 30

Наименование изделия: **САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ**

Номер рецептуры: **30**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	38,46	25	3,85	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,17	2,5
с 01.08 по 31.08	31,25	25	3,13	2,5
с 01.09 по 31.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	36	27	3,6	2,7
с 01.09 по 31.12	33,75	27	3,38	2,7
Огурцы соленые зеленцы	21	17	2,1	1,7
Лук репчатый свежий	20	17	2	1,7
Горошек зеленый консервы в/с	17	11	1,7	1,1
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3	3	0,3	0,3
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	В1, мг	0,06	Ca, мг	27,40
Жиры, г	3,20	С, мг	7,00	Mg, мг	22,51
Углеводы, г	8,2			P, мг	48,72
Энергетическая ценность, ккал	68,7			Fe, мг	0,85

Технология приготовления:

Очищенный сырой картофель нарезают соломкой и бланшируют в подсоленной воде 5 мин. Подготовленную сырую морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, лук репчатый мелко шинкуют. Горошек зеленый консервированный проваривают в рассоле в течение 3-5 мин, охлаждают. Картофель и овощи соединяют, добавляют зеленый горошек, растительное масло и перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку, оформляют овощами, входящими в состав салата, и зеленью петрушки (2-3 г нетто на порцию). Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, заправлены маслом растительным;
- цвет — пестрый от натуральных овощей: картофеля, горошка, огурцов, моркови, типичный для используемых овощей;
- вкус, запах — характерный для используемых сырых и вареных овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция овощей вареных — мягкая, сырых — упругая, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Наименование изделия: **САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"**

Номер рецептуры: **29**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	63,14	62,5	6,31	6,25
Капуста белокочанная свежая	60	48	6	4,8
Томаты свежие	43,5	37,5	4,35	3,75
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,80	В1, мг	0,05	Са, мг	43,34
Жиры, г	5,20	С, мг	37,23	Mg, мг	23,97
Углеводы, г	5,20			P, мг	51,12
Энергетическая ценность, ккал	76,10			Fe, мг	1,50

Технология приготовления:

Огурцы, помидоры тщательно перебирают, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают, удаляют плодоножки, огурцы грунтовые очищают, овощи нарезают тонкими ломтиками. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Подготовленные овощи перемешивают, перед подачей 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 — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости;
- цвет — типичный для смеси используемых овощей;
- вкус, запах характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная, компонентов — плотная, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО**

Номер рецептуры: **10**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый консервы в/с	58,5	38	5,85	3,8
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2	2	0,2	0,2
Петрушка свежая (зелень)	0,5	0,4	0,05	0,04
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	В1, мг	0,03	Са, мг	7,82
Жиры, г	1,25	С, мг	2,12	Mg, мг	7,52
Углеводы, г	2,40			P, мг	21,62
Энергетическая ценность, ккал	32,90			Fe, мг	0,25

Технология приготовления:

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с растительным маслом и мелко рубленой зеленью петрушки.

В закладке нетто указана масса прогретого консервированного горошка.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: горошек сохранил форму, салат заправлен маслом, посыпан рубленой зеленью

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: свойственный сорту горошка, зеленый - петрушки

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки

Запах: консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **25**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	98,46	64	9,85	6,4
с 01.03 по 31.07	106,67	64	10,67	6,4
с 01.08 по 31.08	80	64	8	6,4
с 01.09 по 31.10	85,33	64	8,53	6,4
с 01.11 по 31.12	91,43	64	9,14	6,4
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	30	22,5	3	2,25
с 01.09 по 31.12	28,13	22,5	2,81	2,25
Горошек зеленый консервы в/с	34,6	22,5	3,46	2,25
Лук зелёный свежий	18,8	15	1,88	1,5
Огурцы свежие	30	24	3	2,4
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0,10	Са, мг	40,66
Жиры, г	3,3	С, мг	13,37	Mg, мг	31,27
Углеводы, г	14,1			P, мг	71,15
Энергетическая ценность, ккал	97,50			Fe, мг	1,32

Технология приготовления:

Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.
Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Закладка нетто горошка консервированного указана для прогретого горошка зеленого консервированного.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком

Консистенция: слегка плотноватая, огурцов - хрустящая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: вареных овощей и свежего огурца

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 21

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ОГУРЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **21**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, изд.Уфа**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	94	70,5	9,4	7,05
с 01.09 по 31.12	88,13	70,5	8,81	7,05
Огурцы свежие	62,6	62	6,26	6,2
Горошек зеленый консервы в/с	38,4	25,1	3,84	2,51
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,1	В1, мг	0,07	Са, мг	50,70
Жиры, г	5,0	С, мг	4,89	Mg, мг	36,72
Углеводы, г	7,8			P, мг	72,64
Энергетическая ценность, ккал	85,7			Fe, мг	1,37

Технология приготовления:

Овощи хорошо промывают и очищают. Морковь отваривают, подготовленную отварную морковь, свежие огурцы, очищенные от кожуры, нарезают кубиками, смешивают с предварительно прокипяченным в собственном соку зеленым консервированным горошком, заправляют растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи не ниже 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи равномерно перемешаны, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: входящих в состав продуктов.

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ И РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

Номер рецептуры: 48

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	102,13	76,6	10,21	7,66
с 01.09 по 31.12	95,75	76,6	9,58	7,66
Яблоки свежие	22,6	22,6	2,26	2,26
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3,4	3,4	0,34	0,34
Сахар белый кристаллический	1	1	0,1	0,1
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,1	В1, мг	0,05	Ca, мг	38,44
Жиры, г	3,60	С, мг	2,43	Mg, мг	27,83
Углеводы, г	8,30			P, мг	40,23
Энергетическая ценность, ккал	70,90			Fe, мг	1,14

Технология приготовления:

Морковь очистить, промыть, отварить до готовности. Охлажденную морковь нарезать мелкими кубиками или соломкой. Яблоки без семенных гнезд мелко нарезать соломкой, соединить с отварной морковью. Добавить сахарный песок и заправить растительным

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 — моркови, ярко-оранжевый;
- вкус, запах — сладковатый, характерный для моркови, с ароматом масла растительного;
- консистенция салата — сочная, мягкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 20

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: **20**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Огурцы свежие	147	145,5	14,7	14,55
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,2	В1, мг	0,04	Са, мг	33,47
Жиры, г	3,1	С, мг	14,55	Мg, мг	20,37
Углеводы, г	3,6			Р, мг	61,17
Энергетическая ценность, ккал	47,3			Fe, мг	1,46

Технология приготовления:

Свежие, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом. При отпуске салата можно добавить зеленый лук (10-15 г) и яйцо - 1/2-1/4 шт. на порцию. Салат можно отпускать также с зеленым луком (125 г нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Отходы для очищенных огурцов - 20%.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы, нарезанные кружочками или ломтиками.

Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами.

Цвет: ломтик огурца неочищенного — белый с зеленой каймой, очищенного - белый.

Вкус: свежих огурцов в сочетании с растительным маслом.

Запах: свежих огурцов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 22

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ**

Номер рецептуры: **22**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Томаты свежие	117,7	116,5	11,77	11,65
Лук репчатый свежий	36	30,2	3,6	3,02
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,70	В1, мг	0,09	Са, мг	25,67
Жиры, г	5,30	С, мг	32,15	Mg, мг	27,53
Углеводы, г	6,90			P, мг	47,91
Энергетическая ценность, ккал	85,30			Fe, мг	1,47

Технология приготовления:

Подготовленные помидоры нарезают кружочками или дольками, лук репчатый — кольцами или полукольцами. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, а также без растительного масла, соответственно уменьшив выход.

При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца — 1/2 - 1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

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, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- цвет помидоров — красный, розовый, а также желтый для желтоплодных сортов, лука репчатого — белый или светло-кремовый;
- вкус, запах — кисловато-острый, характерный для свежих помидоров и лука с ароматом масла растительного;
- консистенция помидоров — упругая, сочная, лука репчатого — слегка хрустящая, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 53

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **53**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	106	79,5	10,6	7,95
с 01.09 по 31.12	99,38	79,5	9,94	7,95
Горошек зеленый консервы в/с	57,7	37,5	5,77	3,75
Яблоки свежие	38,6	27	3,86	2,7
Лук репчатый свежий	8,9	7,5	0,89	0,75
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	3	3	0,3	0,3
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,50	В1, мг	0,06	Са, мг	39,88
Жиры, г	3,3	С, мг	8,13	Mg, мг	26,04
Углеводы, г	12,4			P, мг	59,08
Энергетическая ценность, ккал	89,7			Fe, мг	1,90

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный соломкой репчатый лук, яблоки очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом (отходы 30%), прогретый зеленый горошек. При отпуске салат заправляют маслом растительным.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла мелко Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свеклы, зеленого горошка, яблок, лука.

Запах: свеклы, яблок, лука.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 50

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ**

Номер рецептуры: **50**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чеснок свежий	0,9	0,8	0,09	0,08
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	165,2	123,9	16,52	12,39
с 01.09 по 31.12	154,88	123,9	15,49	12,39
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
СЫР РОССИЙСКИЙ	27,5	25	2,75	2,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,7	В1, мг	0,03	Са, мг	262,70
Жиры, г	12,50	С, мг	5,22	Мg, мг	33,52
Углеводы, г	10,8			Р, мг	173,85
Энергетическая ценность, ккал	187,6			Fe, мг	1,82

Технология приготовления:

Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой и при отпуске посыпают сыром или брынзой, натертыми на крупной терке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана соломкой, с вкраплениями мелко нарезанного чеснока. Салат уложен горкой, посыпан сыром или брынзой, натертыми на крупной терке.

Консистенция: свеклы - мягкая, сочная, сыра или брынзы - сочная, плотная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: острый, умеренно соленый, свойственный свекле, сыру или брынзе с привкусом чеснока.

Запах: чеснока в сочетании со свеклой, растительным маслом, сыром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 28

Наименование изделия: **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ**

Номер рецептуры: **28**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	171,33	128,5	17,13	12,85
с 01.09 по 31.12	160,63	128,5	16,06	12,85
Фрукты косточковые сушёные. Слива сушёная чернослив (целые плоды) без косточки, в/с	14,6	14,6	1,46	1,46
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,20	В1, мг	0,02	Са, мг	53,42
Жиры, г	5,10	С, мг	5,32	Mg, мг	38,84
Углеводы, г	24,90			P, мг	60,73
Энергетическая ценность, ккал	155,40			Fe, мг	2,02

Технология приготовления:

Отварную очищенную свеклу нарезают мелкой соломкой.

Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточку, нарезают. Свеклу соединяют с черносливом, сахаром и растительным маслом, прогревают 3 мин при температуре 85 °С.

При отпуске можно оформить зеленью, соответственно увеличив выход.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла и чернослив, нарезанные соломкой, уложены горкой

Консистенция: мягкая

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: свеклы, чернослива и растительного масла

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43

Наименование изделия: **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

Номер рецептуры: **43**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	192,31	125	19,23	12,5
с 01.03 по 31.07	208,33	125	20,83	12,5
с 01.08 по 31.08	156,25	125	15,63	12,5
с 01.09 по 31.10	166,67	125	16,67	12,5
с 01.11 по 31.12	178,57	125	17,86	12,5
Лук зелёный свежий	25,1	20	2,51	2
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,70
Жиры, г	3,50
Углеводы, г	77,30
Энергетическая ценность, ккал	225,30

В1, мг	0,00
С, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	1,33

Технология приготовления:

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком. Салат заправляют маслом растительным.

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, политы маслом растительным;
- цвет — типичный для используемых овощей;
- вкус, запах - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного;
- консистенция картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

Наименование изделия: **СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **65**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технологических карт, рецептур блюд и кулинарных изделий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	133,33	100	13,33	10
с 01.09 по 31.12	125	100	12,5	10
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	110,77	72	11,08	7,2
с 01.03 по 31.07	120	72	12	7,2
с 01.08 по 31.08	90	72	9	7,2
с 01.09 по 31.10	96	72	9,6	7,2
с 01.11 по 31.12	102,86	72	10,29	7,2
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
Лук репчатый свежий	16,67	14	1,67	1,4
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,9	2,9	0,29	0,29
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
Сахар белый кристаллический	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	194,8	194,8	19,48	19,48
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Мясо говядины б/к (лопатка)	28,44	24	2,84	2,4
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 250/15/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,70	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	11,00	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	24,20			P, мг	129,09
Энергетическая ценность, ккал	199,1			Fe, мг	2,72

Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением растительного масла, затем добавляют воду. В кипящий бульон закладывают припущенные овощи (морковь и лук репчатый), варят 10 минут. Затем кладут свеклу, припущенную томатную пасту, варят до готовности. За 5 мин. до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, дорводят до кипения.

Говядину обрабатывают, отваривают, порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены овощи, сохранившие форму нарезки.

Консистенция овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: красный, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 464

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

Номер рецептуры: **464**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	47,6	47,6	4,76	4,76
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	2,1	2,1	0,21	0,21
Сахар белый кристаллический	5,2	5,2	0,52	0,52
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	1,7	1,7	0,17	0,17
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,1	2,1	0,21	0,21
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	0	0	0	0
Соль пищевая йодированная	0,7	0,7	0,07	0,07
Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,2	2,2	0,22	0,22
Вода питьевая	21,8	21,8	2,18	2,18
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,00	В1, мг	0,00	Са, мг	12,09
Жиры, г	12,50	С, мг	0,00	Мг, мг	0,00
Углеводы, г	38,8			Р, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	217,1			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Булочные изделия готовят из дрожжевого безопасного и опарного теста.

Безопасное тесто готовят для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла сливочного). В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Опарное тесто готовят для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные, двойные и круглые). Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет нарезают по длине ножом на 2 части для одинарной плюшки и на 3 части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Изделия можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.).

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Правила оформления, подачи блюд:

Подают на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;
- цвет — от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;
- состояние мякиша — хорошо пропечен, пористый;
- вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 521

Наименование изделия: **СЕЛЬДЬ СОЛЕНАЯ**

Номер рецептуры: **521**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь солёная тихоокеанская слабой соли неразделанная, 1 сорт	61,4	37	6,14	3,7
Выход: 37				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,20	В1, мг	0,01	Ca, мг	22,68
Жиры, г	4,10	С, мг	0,18	Mg, мг	22,37
Углеводы, г	0,00			P, мг	72,45
Энергетическая ценность, ккал	54,30			Fe, мг	0,44

Технология приготовления:

Сельдь очистить, отделить от кожи, промыть, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — сельдь нарезана кусочками;
- цвет — натуральный;
 - вкус, запах — характерный для сельди;
 - консистенция сельди — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 14

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ В ИНД.УПАК.**

Номер рецептуры: **ТК № 14**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сок персиковый прямого отжима осветленный в ассортименте (для	210	210	21	21
Выход: 210				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,00	В1, мг	0,00	Ca, мг	0,00
Жиры, г	0,20	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	19,80			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	86,00			Fe, мг	2,80

Технология приготовления:

Пакеты сока обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил.

Правила оформления, подачи блюд:

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — напиток в индивидуальных пакетах.
- цвет — характерный для используемого сока.
- запах — приятный запах соответствующего сока.
- вкус — приятный. умеренно сладкий, с небольшой кислотностью.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 377

Наименование изделия: **СОУС ПОЛЬСКИЙ**

Номер рецептуры: **377**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	11	11	1,1	1,1
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	9,2	8,05	920	0,81
Петрушка свежая (зелень)	1,05	1	0,11	0,1
Кислота лимонная пищевая	0,1	0,1	0,01	0,01
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	33	33	3,3	3,3
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	2	2	0,2	0,2
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	2	2	0,2	0,2
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,3	В1, мг	0,01	Са, мг	10,52
Жиры, г	11,3	С, мг	0,60	Mg, мг	2,31
Углеводы, г	1,6			P, мг	18,57
Энергетическая ценность, ккал	113,5			Fe, мг	0,26

Технология приготовления:

Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями СанПин, варят 8-10 минут. Зелень перебирают, промывают в холодной проточной воде, шинкуют. Пшеничную муку просеивают, высыпают в растопленное сливочное масло и пассеруют при непрерывном помешивании. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 град. вливают четвертую часть воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся жидкость и кипятят 10-15 минут. Соус процеживают и снова доводят до кипения. В подготовленный белый соус добавляют масло сливочное, мелко нарезанные крутые яйца, соль, кислоту лимонную и зелень.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают соус к блюдам из нежирной отварной рыбы. Оптимальная температура 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- однородная, эластичная масса с частицами зелени и яиц;
Цвет-от белого до светло-кремового;
Вкус-нежный, умеренно соленый;
Запах - нежный;
консистенция- полужидкая, эластичная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99

Наименование изделия: **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	25	20	2,5	2
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	107,69	70	10,77	7
с 01.03 по 31.07	116,67	70	11,67	7
с 01.08 по 31.08	87,5	70	8,75	7
с 01.09 по 31.10	93,33	70	9,33	7
с 01.11 по 31.12	100	70	10	7
Морковь свежая столовая				
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 свежий	11,91	10	1,19	1
Горошек зеленый консервы в/с	11,54	7,5	1,15	0,75
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	187,5	187,5	18,75	18,75
ФИЛЕ ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ)	27,38	26,7	2,74	2,67
Выход: 250/25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,60
Жиры, г	9,50
Углеводы, г	13,90
Энергетическая ценность, ккал	105,3

В1, мг	0,00
С, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	0,00
Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, зеленый консервированный горошек или нарезанные стручки фасоли той же массы нетто, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.
Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Внешний вид: капуста, коренья, стручки фасоли нарезаны соломкой, картофель - дольками.
Консистенция: овощи мягкие, но не переварены.
Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.
Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.
Запах: кореньев, овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 81

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ**

Номер рецептуры: **81**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	123,08	80	12,31	8
с 01.03 по 31.07	133,33	80	13,33	8
с 01.08 по 31.08	100	80	10	8
с 01.09 по 31.10	106,67	80	10,67	8
с 01.11 по 31.12	114,29	80	11,43	8
Горох шлифованный целый	19,7	19,6	1,97	1,96
Лук репчатый свежий	11,7	9,8	1,17	0,98
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	16,4	12,3	1,64	1,23
с 01.09 по 31.12	15,38	12,3	1,54	1,23
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	171,8	171,8	17,18	17,18
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА (БАТОНА ПШЕНИЧНОГО)		20		2
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	34,4	34,4	3,44	3,44
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход: 250/20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,70	В1, мг	0,21	Са, мг	39,56
Жиры, г	3,00	С, мг	7,04	Mg, мг	39,15
Углеводы, г	39,20			P, мг	93,14
Энергетическая ценность, ккал	218,70			Fe, мг	2,16

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки.

Гренки из пшеничного хлеба (батона пшеничного)

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10x10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске подают гренки. Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, зерна гороха разварившиеся.
Консистенция: картофель и горох - мягкие, горох - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая..
Цвет: светло-желтый.
Вкус умеренно соленый, свойственный гороху.
Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ПТИЦЕЙ**

Номер рецептуры: **82**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	184,62	120	18,46	12
с 01.03 по 31.07	200	120	20	12
с 01.08 по 31.08	150	120	15	12
с 01.09 по 31.10	160	120	16	12
с 01.11 по 31.12	171,43	120	17,14	12
Макаронные изделия, группа А, в/с	9,8	9,8	0,98	0,98
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	13,07	9,8	1,31	0,98
с 01.09 по 31.12	12,25	9,8	1,23	0,98
Лук репчатый свежий	11,7	9,8	1,17	0,98
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода питьевая	171,8	171,8	17,18	17,18
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
ФИЛЕ ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ)	32,05	31,25	3,21	3,13
Выход: 250/25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,0	В1, мг	0,14	Са, мг	27,99
Жиры, г	4,6	С, мг	10,19	Mg, мг	32,46
Углеводы, г	27,1			P, мг	80,60
Энергетическая ценность, ккал	190,2			Fe, мг	1,45

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубинами, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают. В кипящую воду кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные овощи, макаронные изделия, соль и варят до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей;

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренносоленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование изделия: **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ**

Номер рецептуры: **92**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	200	130	20	13
с 01.03 по 31.07	216,67	130	21,67	13
с 01.08 по 31.08	162,5	130	16,25	13
с 01.09 по 31.10	173,33	130	17,33	13
с 01.11 по 31.12	185,71	130	18,57	13
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	13,07	9,8	1,31	0,98
с 01.09 по 31.12	12,25	9,8	1,23	0,98
Лук репчатый свежий	11,7	9,8	1,17	0,98
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2,9	2,9	0,29	0,29
Соль пищевая йодированная	1,2	1,2	0,12	0,12
Филе Трески мороженое, высшая категория	24,75	23,82	2,48	2,38
Укроп свежий (зелень)	1,7	1,2	0,17	0,12
Выход: 250/15				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,3	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	3,5	С, мг	0,00	Мг, мг	0,00
Углеводы, г	22,1			Р, мг	124,71
Энергетическая ценность, ккал	96,0			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Картофель и овощи нарезают кубиками. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные с маслом растительным лук и морковь и варят до готовности. Филе трески без кожи и костей отваривают, порционируют, припускают вторично в бульоне и кладут в каждую тарелку перед отпуском. Зелень укропа обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, тщательно промывают, мелко шинкуют. Кладут в тарелку перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блестки 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;

Вкус и запах: приятный, картофеля, овощей, умеренно соленый.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86

Наименование изделия: **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С ПТИЦЕЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **86**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЛАПША ДОМАШНЯЯ		19,6		1,96
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	13,6	13,6	1,36	1,36
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	1,2	1,2	0,12	0,12
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	4,3	3,8	430	380
Вода питьевая	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль пищевая йодированная	0,2	0,2	0,02	0,02
Лук репчатый свежий	14,7	12,4	1,47	1,24
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	4,9	4,9	0,49	0,49
Вода питьевая	233	233	23,3	23,3
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
ФИЛЕ ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ)	38,46	37,5	3,85	3,75
Выход: 250/30/1				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,80	В1, мг	0,01	Са, мг	14,22
Жиры, г	7,20	С, мг	0,50	Mg, мг	3,75
Углеводы, г	10,60			P, мг	6,83
Энергетическая ценность, ккал	147,0			Fe, мг	0,12

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.

Лапша домашняя

В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 град.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 75 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму.

Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

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

Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.

Запах: продуктов входящих в суп.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 164

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МОРКОВИ**

Номер рецептуры: **164**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	244,62	159	24,46	15,9
с 01.03 по 31.07	265	159	26,5	15,9
с 01.08 по 31.08	198,75	159	19,88	15,9
с 01.09 по 31.10	212	159	21,2	15,9
с 01.11 по 31.12	227,14	159	22,71	15,9
Морковь свежая столовая				
с 01.01 по 31.08	73,33	55	7,33	5,5
с 01.09 по 31.12	68,75	55	6,88	5,5
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	16,4	16,4	1,64	1,64
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	10,1	10,1	1,01	1,01
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ №369		40,7		4,07
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	28	28	2,8	2,8
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5,1	5,1	0,51	0,51
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	5,1	5,1	0,51	0,51
Вода питьевая	5,5	5,5	0,55	0,55
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	18	15,75	1800	1,58
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	4,2	4,2	0,42	0,42
Сметана 15% жирности	20,4	20,4	2,04	2,04
Выход: 275				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,6	В1, мг	0,00	Са, мг	0,00
Жиры, г	20,0	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	72,1			P, мг	207,88
Энергетическая ценность, ккал	346,5			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Отварной горячий картофель и морковь, припущенную с молоком и маслом, протирают, добавляют густой молочный соус, сахар, желтки яиц. Белки взбивают в густую пену, соединяют с овощной массой, осторожно перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают 30-35 мин.

Соус молочный густой №369

Пассерованную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — изделие с равномерной поверхностью;
- цвет — светло-оранжевый;
- вкус — характерный для использованных овощей, в меру соленый;
- запах — характерный для припущенных овощей;
- консистенция — однородная, пышная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 268

Наименование изделия: **СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ**

Номер рецептуры: **268**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе Трески мороженое, высшая категория	107,5	103,6	10,75	10,36
СОУС МОЛОЧНЫЙ ГУСТОЙ ТК №353		40,6		4,06
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	26,1	26,1	2,61	2,61
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт	5	5	0,5	0,5
Вода питьевая	5,1	5,1	0,51	0,51
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	0,4	0,35	40	0,04
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	10	10	1	1
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,50	В1, мг	0,07	Са, мг	25,49
Жиры, г	14,60	С, мг	0,42	Mg, мг	28,07
Углеводы, г	4,50			P, мг	198,17
Энергетическая ценность, ккал	218,90			Fe, мг	0,51

Технология приготовления:

Филе рыбы (трески) припускают, охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, тщательно выбивают, вводят взбитые яичные белки, выкладывают в формы, смазанные маслом, сбрызгивают маслом и запекают 15-20 минут. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Соус молочный густой тк №353

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

На тарелку укладываю кусок суфле и поливаю прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: продуктов, входящих в блюдо.

Вкус: отварной или запеченной рыбы.

Запах продуктов, входящих в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 14

Наименование изделия: **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **14**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	21,5	20	2,15	2
Выход: 20				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,60
Жиры, г	5,96
Углеводы, г	0,00
Энергетическая ценность, ккал	72,7

В1, мг	0,00
С, мг	0,00

Са, мг	0,00
Mg, мг	0,00
P, мг	100,00
Fe, мг	0,00

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 документов на данный вид продукции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 46

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК №**

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,6
Жиры, г	0,9
Углеводы, г	42,4
Энергетическая ценность, ккал	204,0

В1, мг	0,18
С, мг	0,00

Са, мг	18,00
Mg, мг	19,00
P, мг	87,00
Fe, мг	4,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 52

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 52**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	В1, мг	0,07	Са, мг	7,20
Жиры, г	0,4	С, мг	0,00	Mg, мг	7,60
Углеводы, г	17,0			P, мг	34,80
Энергетическая ценность, ккал	81,6			Fe, мг	1,60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 26

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 26**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,3
Жиры, г	0,4
Углеводы, г	21,20
Энергетическая ценность, ккал	102,0

В1, мг	0,09
С, мг	0,00

Са, мг	9,00
Mg, мг	9,50
P, мг	43,50
Fe, мг	2,00

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 28

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 28**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	80	80	8	8
Выход: 80				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,30	В1, мг	0,14	Са, мг	14,40
Жиры, г	0,70	С, мг	0,00	Mg, мг	15,20
Углеводы, г	33,90			P, мг	69,60
Энергетическая ценность, ккал	163,2			Fe, мг	3,20

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 61

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **ТК № 61**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	90	90	9	9
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,00
Жиры, г	0,8
Углеводы, г	38,2
Энергетическая ценность, ккал	183,6

В1, мг	0,16
С, мг	0,00

Са, мг	16,20
Mg, мг	17,10
P, мг	78,30
Fe, мг	3,60

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 15

Наименование изделия: **ЧАЙ С ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **ТК № 15**

Наименование сборника рецептов: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	2	2	0,2	0,2
Лимоны свежие, в/с	16,67	10	1,67	1
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Вода питьевая	202,67	202,67	20,27	20,27
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,50	В1, мг	0,00	Ca, мг	20,83
Жиры, г	0,00	С, мг	1,68	Mg, мг	10,83
Углеводы, г	6,90			P, мг	16,81
Энергетическая ценность, ккал	31,30			Fe, мг	1,57

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 минут и доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 минут. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 15° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378

Наименование изделия: **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
Чай черный байховый крупнолистовой	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	54	54	5,4	5,4
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Молоко питьевое пастеризованное 2,5% жирности	50	50	5	5
Вода питьевая	100	100	10	10
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,80	В1, мг	0,01	Са, мг	0,00
Жиры, г	10,2	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	9,0			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	54,2			Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Чай-заварка

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 8

Наименование изделия: **ЧАЙ С САХАРОМ**
Номер рецептуры: **ТК № 8**
Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай черный байховый крупнолистовой	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	200	200	20	20
Сахар белый кристаллический	6	6	0,6	0,6
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,40	В1, мг	0,00	Са, мг	17,12
Жиры, г	0,00	С, мг	0,08	Mg, мг	9,72
Углеводы, г	6,60			P, мг	14,83
Энергетическая ценность, ккал	28,00			Fe, мг	1,48

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам.

Правила оформления, подачи блюд:

Наливают в стакан. Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан.
Консистенция: жидкая.
Цвет: золотисто-коричневый.
Вкус: сладкий, чуть терпкий.
Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282

Наименование изделия: **ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **282**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядины б/к (лопатка)	86,9	73,3	8,69	7,33
Батон из пшеничной муки высшего сорта обогащенный микронутриентами	18,3	18,3	1,83	1,83
Вода питьевая	23,3	23,3	2,33	2,33
Сухари панировочные	10	10	1	1
Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с	6,7	6,7	0,67	0,67
Соль пищевая йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,9	В1, мг	0,07	Са, мг	15,68
Жиры, г	19,3	С, мг	0,00	Mg, мг	0,00
Углеводы, г	23,2			P, мг	0,00
Энергетическая ценность, ккал	279,11			Fe, мг	2,48

Технология приготовления:

Из котлетной массы формируют изделия плоскоооальной формы толщной 1 см, панируют в сухарях. Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 град. до готовности (12-15 мин).

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65 град.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоско-овальная форма.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

Цвет: корочки-коричневый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 92

Наименование изделия: **ШИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ**

Номер рецептуры: **92**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная квашенная шинкованная	90	90	9	9
Картофель продовольственный				
с 01.01 по 28.02	69,23	45	6,92	4,5
с 01.03 по 31.07	75	45	7,5	4,5
с 01.08 по 31.08	56,25	45	5,63	4,5
с 01.09 по 31.10	60	45	6	4,5
с 01.11 по 31.12	64,29	45	6,43	4,5
Морковь свежая столовая				
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 свежий	11,9	10	1,19	1
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное	5	5	0,5	0,5
Соль пищевая йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Вода питьевая	200	200	20	20
Мясо говядины б/к (лопатка)	28,44	24	2,84	2,4
Сметана 15% жирности	5	5	0,5	0,5
Петрушка свежая (зелень)	1,26	1,2	0,13	0,12
Выход: 250/15/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,30
Жиры, г	16,6
Углеводы, г	11,8
Энергетическая ценность, ккал	167,6

В1, мг	0,00
С, мг	15,99

Са, мг	68,33
Mg, мг	0,00
Р, мг	0,00
Fe, мг	0,00

Технология приготовления:

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту, тушенную с томатным пюре, и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи и щи доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатного пюре.

Примечание:

1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.
2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.
3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.
4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).
6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.
9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.
10. Муку для заправки супов используют высшего и 1-го сорта. Муку просеивают, подсушивают без масла до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного овощного отвара (4 л на 1 кг муки), размешивают венчиком для получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки.
11. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С

Приложение 8 к приказу
МБОУ «Центр
образования с. Мейныпильгыно» от «10» августа
2023 года № 03-03/147

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Капуста и овощи не переварены.

Консистенция: коренья и лук - мягкие, капуста - слегка хрустящая.

Цвет: желто-оранжевый, жир на поверхности - оранжевый; цвет овощей - натуральный.

Вкус: кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый.

Запах: вареной квашеной капусты, картофеля, томатов и кореньев.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТК № 7

Наименование изделия: **ЯБЛОКО**

Номер рецептуры: **ТК № 7**

Наименование сборника рецептур: Реестр ТК УСП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яблоки свежие	250	250	25	25
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,04	В1, мг	0,08	Са, мг	40,00
Жиры, г	1,04	С, мг	25,00	Mg, мг	20,00
Углеводы, г	24,50			P, мг	27,50
Энергетическая ценность, ккал	117,50			Fe, мг	5,50

Технология приготовления:

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 213

Наименование изделия: **ЯЙЦО ВАРЕНОЕ**

Номер рецептуры: **213**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйцо куриное пищевое столовое, 1 категория (шт.)	45,71	40	4571	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,90	В1, мг	0,02	Са, мг	19,80
Жиры, г	4,50	С, мг	0,00	Mg, мг	4,32
Углеводы, г	0,30			P, мг	69,12
Энергетическая ценность, ккал	60,90			Fe, мг	0,90

Технология приготовления:

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Правила оформления, подачи блюд:

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид, цвет — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета;
- вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.