**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Плов из отварной говядины

**Номер рецептуры:** 244

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 95 | 86 | 95 | 86 |
| Или мясо на кости | 117 | 86 | 117 | 86 |
| Крупа рисовая (только рис бурый) | 36 | 36 | 36 | 36 |
| Масло растительное | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 7 | 6 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 | 11 | 9 |
| С 1 января | 12 | 9 | 12 | 9 |
| Вода или овощной отвар | 86 | 86 | 86 | 86 |
| Масса отварного мяса |  | 54 |  | 54 |
| Масса гарнира |  | 106 |  | 106 |
| Выход |  | 160 |  | 160 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 11,42 | 15,11 | 25,49 | 282,4 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 11,42 | 15,11 | 25,49 | 282,4 |

**Технология приготовления**

Крупу промывают. Мясо, сваренное до полуготовности, нарезают кусочками по 10-15 г, добавляют пассерованные овощи, заливают бульоном или отваром и дают закипеть, добавляют крупу рисовую, варят до заагустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф или уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: мясо нарезано кубиком (10-15 гр.), уложено на тарелку с рисом рассыпчатым и овощами.

Консистенция: мяса-мягкая, нежная; риса-мягкая.

Цвет: мяса-серый, риса и овощей-светло-оранжевый.

Вкус: отварного мяса, риса и пасссерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай без сахара

**Номер рецептуры:** 375,376

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 54 | 54 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 50 |
| Вода | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,00 | 0,00 | 000 | 0,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,00 | 0,00 | 000 | 0,00 |

**Технология приготовления**

Заваривают заварку чая, доливают кипятком.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: жидкость – золотисто - коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: чуть терпкий, не сладкий.

Запах: свойственный чаю без сахара.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с бобовыми с мясом

**Номер рецептуры:** 102

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 67 | 50 | 67 | 50 |
| С 1 ноября-31 декабря | 72 | 50 | 72 | 50 |
| С 1 января-28-29 февраля | 78 | 50 | 78 | 50 |
| С 1 марта | 83 | 50 | 83 | 50 |
| Горох лущеный | 21 | 20 | 21 | 20 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 16 | 13 |
| С 1 января | 17 | 13 | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 169 | 169 | 169 | 169 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Выход супа с мясом |  | 260 |  | 260 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 8,45 | 7,18 | 21,24 | 177,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,45 | 7,18 | 21,24 | 177,00 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в воду (бульон), доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованных кореньев и лука.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рагу из овощей с мясом

**Номер рецептуры:**143,330,241

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 58 | 53 | 89 | 81 |
| Или мясо на кости | 72 | 53 | 110 | 81 |
| масса отварного мяса |  | 33 |  | 50 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 69 | 52 | 105 | 79 |
| С 1 ноября-31 декабря | 74 | 52 | 113 | 79 |
| С 1 января-28-29 февраля | 80 | 52 | 122 | 79 |
| С 1 марта | 87 | 52 | 132 | 79 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 25 | 20 |
| С 1 января | 17 | 13 | 27 | 20 |
| Лук репчатый | 7 | 5 | 8 | 7 |
| Капуста белокочанная | 26 | 21 | 40 | 32 |
| Соус |  | 35 |  | 54 |
| Сметана | 9 | 9 | 14 | 14 |
| Мука цельнозерновая | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Вода или отвар | 27 | 27 | 41 | 41 |
| Масса белого соуса |  | 27 |  | 41 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Выход рагу из овощей |  | 117 |  | 180 |
| Выход рагу из овощей с мясом |  | 150 |  | 230 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 10,47 | 12,55 | 10,24 | 200,22 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 16,06 | 19,25 | 15,70 | 307,00 |

**Технология приготовления**

Мясо отваривают, Отварное мясо нарезают поперек волооко порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60º С в закрытой посуде. Режут дольками или кубиками картофель и коренья. Коренья пассеруют. Капусту нарезают шашками, припускают. Картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить15-20 минут до готовности.

Соус сметанный. Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70º С выливают ¼ 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 доводят до кипения.

Рагу овощное подают с мясом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки овощей и мяса сохранена.

Консистенция: мягкая, плотная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: овощей и мяса, умеренно соленый.

Запах: овощей в сочетании с мясом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Напиток из шиповника

**Номер рецептуры:** 519

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Шиповник | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Вода | 245 | 245 | 245 | 245 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,68 | 0,28 | 9,66 | 57,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,68 | 0,28 | 9,66 | 57,00 |

**Технология приготовления компот**

Целые сушеные плоды промывают холодной водой, подсушивают, для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, поле чего настой процеживают, доводят до кипения. Охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кислый, с привкусом плодов шиповника.

Запах: шиповника.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)** № 6

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из свежих плодов (яблок) без сахара

**Номер рецептуры:** 507

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яблоки свежие | 454,4 | 40 | 45,4 | 40 |
| Вода | 187 | 187 | 187 | 187 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,16 | 0,16 | 3,92 | 19,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,16 | 0,16 | 3,92 | 19,00 |

**Технология приготовления**

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 минут.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: с хорошо выраженным привкусом яблок.

Запах: яблок.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба, тушеная в томате с овощами

**Номер рецептуры:** 229

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горбуша потрошеная с головой | 174 | 122 | 191 | 134 |
| Терпуг неразделанный | 244 | 122 | 268 | 134 |
| Минтай разделанный, потрошенный | 179 | 122 | 197 | 134 |
| Хек потрошенный без головы | 165 | 122 | 181 | 134 |
| Рыба-филе промышленного производства | 127 | 122 | 139 | 134 |
| Вода или бульон | 38 | 38 | 42 | 42 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 60 | 48 | 66 | 53 |
| С 1 января | 64 | 48 | 70 | 53 |
| Лук репчатый | 20 | 17 | 23 | 19 |
| Томатное пюре | 220 | 20 | 22 | 22 |
| Или томатная паста | 8 | 8 | 8,8 | 8,8 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 11 | 11 |
| Масса тушеной рыбы |  | 100 |  | 110 |
| Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом |  | 200 |  | 220 |
| Выход |  | 200 |  | 220 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 16,04 | 9,94 | 5,47 | 177,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 17,64 | 10,93 | 6,02 | 194,70 |

**Технология приготовления**

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло, томатное пюре, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин).

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: целый тушеный кусок рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку — гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый, соуса - розовый, овощей - натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: рыбный, с ароматом специй.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пюре картофельное

**Номер рецептуры:** 312

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 170 | 128 | 205 | 154 |
| С 1 ноября-31 декабря | 183 | 128 | 220 | 154 |
| С 1 января-28-29 февраля | 197 | 128 | 237 | 154 |
| С 1 марта | 214 | 128 | 257 | 154 |
| Молоко | 23 | 23 | 28 | 28 |
| Молоко кипяченое |  | 22 |  | 27 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 3,12 | 5,10 | 18,57 | 132,60 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 3,74 | 6,12 | 22,28 | 159,12 |

**Технология приготовления**

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с крупой с мясом

**Номер рецептуры:**101

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 100 | 75 | 100 | 75 |
| С 1 ноября-31 декабря | 107 | 75 | 107 | 75 |
| С 1 января-28-29 февраля | 116 | 75 | 116 | 75 |
| С 1 марта | 125 | 75 | 125 | 75 |
| Крупа перловая, овсяная, пшеничная, гречневая | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Или томатная паста |  |  |  |  |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Вода или бульон | 175 | 175 | 175 | 175 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Говядина отварная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход супа с мясом |  | 260 |  | 260 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,22 | 4,60 | 15,75 | 140,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,22 | 4,60 | 15,75 | 140,00 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящую воду или бульон кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, сохранившие форму нарезки, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварившаяся; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: картофеля и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: пасерованных овощей, вареной крупы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Борщ с капустой и картофелем со сметаной и с мясом

**Номер рецептуры:** 82

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Свекла |  |  |  |  |
| До 1 января | 50 | 40 | 50 | 40 |
| С 1 января | 53 | 40 | 53 | 40 |
| Капуста свежая | 25 | 20 | 25 | 20 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 26 | 20 | 26 | 20 |
| С 1 ноября-31 декабря | 28 | 20 | 28 | 20 |
| С 1 января-28-29 февраля | 30 | 20 | 30 | 20 |
| С 1 марта | 33 | 20 | 33 | 20 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 16 | 13 |
| С 1 января | 17 | 13 | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Или томатная паста | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,6 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход супа со сметаной и с мясом |  | 265 |  | 265 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,37 | 8,30 | 7,30 | 138,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,37 | 8,30 | 7,30 | 138,00 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

В кипящую воду (бульон) закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают борщ с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части борща 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, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты, биточки, шницели (из говядины) с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 372

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 85 | 77 | 95 | 86 |
| Или мясо на кости | 104 | 77 | 116 | 86 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 16 | 16 |
| Сухари | 10 | 10 | 11 | 11 |
| Молоко или вода | 17 | 17 | 19 | 19 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 11 | 9 |
| Масса полуфабриката |  | 113 |  | 125 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Масса готовых изделий |  | 90 |  | 100 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Выход с маслом сливочным |  | 90/4 |  | 100/5 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 15,21 | 13,76 | 13,33 | 235,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 16,91 | 15,68 | 14,82 | 265,33 |

**Технология приготовления**

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют измельченный лук репчатый, соль и перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, толщиной 1 см, панируют в сухарях. Изделия обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280 град. С в течение 5 - 7 минут. Отпускают готовые котлеты с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма овально-приплюснутая, с заостренным концом, котлеты или изделия овально-приплюснутой формы - биточки, или шницели-плоско-овальной формы, политы растопленным сливочным маслом и сбоку уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

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

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: жареного мяса, запанированного в сухарях.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша рассыпчатая

**Номер рецептуры:** 171

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа гречневая | 67 | 67 | 80 | 80 |
| Или рисовая (только рис бурый) | 51 | 51 | 61 | 61 |
| Или ячневая, перловая | 47 | 47 | 56 | 56 |
| Или пшеничная | 56 | 56 | 67 | 67 |
| Масса каши |  | 141 |  | 169 |
| Масло сливочное | 9 | 9 | 11 | 11 |
| Выход с маслом |  | 150 |  | 180 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| Каша гречневая рассыпчатая | | | |
| 8,34 | 8,64 | 37,61 | 259 |
| Каша рисовая рассыпчатая | | | |
| 4,66 | 7,10 | 48,71 | 275 |
| Каша ячневая рассыпчатая | | | |
| 6,63 | 7,3 | 43,06 | 263 |
| Каша перловая рассыпчатая | | | |
| 6,17 | 7,17 | 44,06 | 264 |
| Каша пшеничная рассыпчатая | | | |
| 7,29 | 7,23 | 45,09 | 272 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| Каша гречневая рассыпчатая | | | |
| 10,01 | 10,37 | 45,13 | 310,80 |
| Каша рисовая рассыпчатая | | | |
| 5,59 | 8,52 | 58,45 | 330,00 |
| Каша ячневая рассыпчатая | | | |
| 7,96 | 8,76 | 51,67 | 315,60 |
| Каша перловая рассыпчатая | | | |
| 7,40 | 8,60 | 52,87 | 316,80 |
| Каша пшеничная рассыпчатая | | | |
| 8,75 | 8,68 | 54,11 | 326,40 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жид­кость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загусте­ния, помешивая. Когда каша сделается густой, перемешивание пре­кращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохра­няют форму и упругость. Зерна крупы разделяют­ся. Каша полита маслом сливочным

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: соответствует виду крупы.

Вкус: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Запах: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из плодов или ягод сушеных без сахара

**Номер рецептуры:** 348

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яблоки | 15 | 56\* | 15 | 56\* |
| Или груши | 30 | 45\* | 30 | 45\* |
| Или чернослив | 25 | 37\* | 25 | 37\* |
| Вода | 223 | 223 | 223 | 223 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

\* масса плодов вареных

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Компот из чернослива | | | |
| 0,57 | 0 | 14,45 | 60 |
| Компот из яблок сушеных | | | |
| 0,33 | 0 | 6,69 | 30 |
| Компот из груш сушеных | | | |
| 0,69 | 0,18 | 18,78 | 81 |

**Технология приготовления компот**

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, варят до готовности. Груши сушеные варят 1-2 часа, яблоки 20-30 минут, чернослив 10-20 минут.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма сушеных плодов сохранена, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: соответствующий сухофруктов.

Вкус: соответствующий сухофруктов.

Запах: соответствующий сухофруктов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисломолочный продукт

**Номер рецептуры:** 386

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Кисломолочный продукт без сахара (бифидок, или ряженка, или йогурт или др.) | 206 | 200 | 206 | 200 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: стакан с жидкостью.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: соответствует.

Запах: соответствует.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15**

**Наименование кулинарного изделия (блюда**): Птица отварная или тушенная

**Номер рецептуры:** 288

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 166 | 144 | 166 | 144 |
| Или филе куриное охлажденное | 129 | 128 | 129 | 128 |
| Лук репчатый | 5 | 4 | 5 | 4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 2,5 | 2 | 2,5 | 2 |
| С 1 января | 2,7 | 2 | 2,7 | 2 |
| Выход |  | 100 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 21,10 | 13,60 | 0,00 | 211,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 21,10 | 13,60 | 0,00 | 211,00 |

**Технология приготовления**

Подготовленные тушки птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг. продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, морковь, лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарубают на порцию.

Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив.

Также птицу можно тушить.Порционные кусочки цыплят кладут в посуду, добавляют горячую воду и тушат до готовности, за 10-15 минут до готовности добавляют пассерованные морковь и лук репчатый.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки птицы.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - ножки, белый - филе.

Вкус: умеренно соленый, отварной или тушеной птицы.

Запах: отварной или тушеной птицы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Соус сметанный с томатом

**Номер рецептуры:** 331

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Сметана | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Мука цельнозерновая | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Вода или отвар | 19 | 19 | 19 | 19 |
| Томатное пюре | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Выход |  | 25 |  | 25 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,48 | 1,34 | 1,74 | 20,75 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,48 | 1,34 | 1,74 | 20,75 |

**Технология приготовления**

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70º С выливают ¼ 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 доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус и запах: умеренно соленый, с привкусом томата и сметаны.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Макаронные изделия отварные

**Номер рецептуры:** 291

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Макаронные изделия (твердых сортов) | 51 | 51 | 63 | 63 |
| Вода | 306 | 306 | 378 | 378 |
| Масса отварных макаронных изделий |  | 144 |  | 178 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 9 | 9 |
| Выход |  | 150 |  | 185 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,66 | 6,75 | 29,04 | 144,90 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 6,98 | 8,33 | 35,82 | 178,71 |

**Технология приготовления**

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Варят макароны 20-30 минут, лапшу – 20-25 минут, вермишель – 10-12 минут, без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: макаронные изделия уложены горкой, форма сохранена, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кисель из ягод свежих, кисель из яблок, кисель из кураги

**Номер рецептуры:**350,352,355

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

**Кисель из ягод свежих**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Клюква свежая | 21 | 20 | 21 | 20 |
| Или брусника | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Или смородина черная | 20,4 | 20 | 20,4 | 20 |
| Или свежемороженая ягода в ассортименте | 20,2 | 20 | 20,2 | 20 |
| Вода | 206 | 206 | 206 | 206 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Кисель из клюквы | | | |
| 0,11 | 0 | 7,92 | 34 |
| Кисель из брусники | | | |
| 0,15 | 0,10 | 8,8 | 38 |
| Кисель из черной смородины | | | |
| 0,21 | 0,08 | 8,62 | 38 |

**Технология приготовления**

Свежую ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоду протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой

(на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. Доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не выше 14ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: красный.

Вкус: клюквы, или брусники, или смородины.

Запах: клюквы, или брусники, или смородины.

**Кисель из яблок свежих**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Яблоки свежие | 34 | 30 | 34 | 30 |
| Вода | 217 | 217 | 217 | 217 |
| Крахмал картофельный | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Кисель из яблок | | | |
| 0,13 | 0,12 | 9,31 | 40 |

**Технология приготовления**

Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не выше 14ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: светло-желтый.

Вкус: яблок.

Запах: яблок.

**Кисель из кураги**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Курага | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Вода | 240 | 240 | 240 | 240 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Кисель из кураги | | | |
| 1,05 | 0 | 18,16 | 76 |

**Технология приготовления**

Курагу промывают, заливают горячей одой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не выше 14ºС.

**Требования к качеству**

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: коричневый.

Вкус: кураги.

Запах: кураги.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп из овощей с мясом

**Номер рецептуры:** 99

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Капуста белокочанная | 25 | 20 | 25 | 20 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 67 | 50 | 67 | 50 |
| С 1 ноября-31 декабря | 72 | 50 | 72 | 50 |
| С 1 января-28-29 февраля | 77 | 50 | 77 | 50 |
| С 1 марта | 84 | 50 | 84 | 50 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Зеленый горошек консервированный | 12 | 8 | 12 | 8 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 188 | 188 | 188 | 188 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Говядина отварная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход супа с мясом |  | 260 |  | 260 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,20 | 6,95 | 9,01 | 129,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,20 | 6,95 | 9,01 | 129,00 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящую воду или бульон нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 минут до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, зеленый горошек консервированный, соль.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бефстроганов из отварной говядины

**Номер рецептуры:** 366,442

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 88 | 80 | 88 | 80 |
| Или говядина 1 категории на кости | 109 | 80 | 109 | 80 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 4,4 | 3,5 | 4,4 | 3,5 |
| С 1 января | 4,7 | 3,5 | 4,7 | 3,5 |
| Лук репчатый | 2,4 | 2 | 2,4 | 2 |
| Масса отварного мяса |  | 50 |  | 50 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 7,5 | 6 | 7,5 | 6 |
| С 1 января | 8 | 6 | 8 | 6 |
| Соус сметанный |  | 50 |  | 50 |
| Мука цельнозерновая | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Вода или отвар | 29 | 29 | 29 | 29 |
| Масса белого соуса |  | 29 |  | 29 |
| Сметана | 29 | 29 | 29 | 29 |
| Выход |  | 100 |  | 100 |

\*масса молока кипяченого

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 15,32 | 13,82 | 2,27 | 193,63 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 15,32 | 13,82 | 2,27 | 193,63 |

**Технология приготовления**

Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3\*3\*30 мм и соединяют с отварной протертой морковью, сметанный соусом и тушат 5-10 минут в посуде с закрытой крышкой.

Соус сметанный. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют с соль, процеживают и доводят до кипения

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки мяса сохранена и вместе с соусом уложен горкой на тарелку. Гарнир уложен сбоку.

Консистенция: мяса - мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло-коричневый, соуса – оранжевый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Картофель отварной

**Номер рецептуры:**426

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 198 | 149 | 238 | 179 |
| С 1 ноября-31 декабря | 213 | 149 | 256 | 179 |
| С 1 января-28-29 февраля | 229 | 149 | 276 | 179 |
| С 1 марта | 249 | 149 | 299 | 179 |
| Масса отварного картофеля |  | 145 |  | 174 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Выход |  | 150 |  | 180 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 3,28 | 8,45 | 21,91 | 175,80 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 3,94 | 10,14 | 26,29 | 210,96 |

**Технология приготовления**

Очищенный мелкий целиком, дольками или крупным кубиком картофель заливают горячей водой так, чтобы картофель на 1-1,5 см, кладут соль, закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, посуду накрывают крышкой, ставят на слабый нагрев на 1,5-2 минуты, обсущивают. Поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные, с маслом сливочным.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

Запах: вареного картофеля и сливочного масла.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Сок без сахара

**Номер рецептуры:** 389

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Сок без сахара | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 2,00 | 0,20 | 5,80 | 36,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 2,00 | 0,20 | 5,80 | 36,00 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сок, выпускаемый промышленность, разливают в стаканы порциями, непосредственно перед отпуском.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Чай с молоком без сахара

**Номер рецептуры:** 375, 376

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Чай высшего или 1- го сорта | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Вода | 54 | 54 | 54 | 54 |
| Чай-заварка |  | 50 |  | 50 |
| Молоко | 51 | 50 | 51 | 50 |
| Вода | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 1,40 | 1,60 | 17,70 | 91,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 1,40 | 1,60 | 17,70 | 91,00 |

**Технология приготовления**

Заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют. К приготовленному чаю добавляют горячее кипяченое молоко.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: с привкусом молока.

Запах: свойственный молоку и чаю.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Бутерброд с сыром и маслом

**Номер рецептуры:** 90,91

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 | 50 | 50 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Сыр несоленый | 11 | 10 | 16 | 15 |
| Выход |  | 50 |  | 77 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 4,16 | 7,45 | 15,04 | 144,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 6,6 | 9,07 | 24,98 | 208 |

**Технология приготовления**

Масло сливочное и сыр зачищают. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят на холоде. Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, сверху кладут ломтик сыра.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: ломтики хлеба с маслом сливочным и сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в рецептуру.

Вкус: хлеба с маслом сливочным и сыром.

Запах: хлеба с маслом сливочным и сыром.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Соус сметанный

**Номер рецептуры:** 442

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мука цельнозерновая | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Масло сливочное | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Вода или отвар | 14 | 14 | 14 | 14 |
| Масса соуса |  | 13 |  | 13 |
| Сметана | 13 | 13 | 13 | 13 |
| Выход |  | 25 |  | 25 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,45 | 4,57 | 1,77 | 47,85 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,45 | 4,57 | 1,77 | 47,85 |

**Технология приготовления**

Белый соус соединяют со сметаной доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Для белого соуса муку подсушивают при температуре 110-120º С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70º С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, затем процеживают и доводят до кипения

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: белый.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом сметаны.

Запах: свежей сметаны.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Голубцы ленивые

**Номер рецептуры:** 372

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 88 | 80 | 88 | 80 |
| Или говядина 1 категории на кости | 109 | 80 | 109 | 80 |
| Крупа рисовая (только рис бурый) | 13 | 13 | 13 | 13 |
| Масса отварного риса |  | 27 |  | 27 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 15 | 13 |
| Масло сливочное | 8 | 7 | 8 | 7 |
| Масса пассерованного лука |  | 120 |  | 120 |
| Капуста белокочанная | 141 | 113 | 141 | 113 |
| Масса отварной капусты |  | 227 |  | 227 |
| Масса полуфабриката |  | 200 |  | 200 |
| Масса готовых голубцов |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 17,00 | 16,60 | 8,00 | 250,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 17,00 | 16,60 | 8,00 | 250,00 |

**Технология приготовления**

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Рис промывают, варят рассыпчатую кашу. Бланшированный репчатый лук пассеруют в половинном количестве сливочного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы стекла вода. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой. Хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски, складывают на противень, добавляют воду и сливочное масло и тушат в жарочном шкафу 30 минут при температуре 250ºС.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: на разрезе - светло-серый.

Вкус: в меру соленые, мяса и капусты.

Запах: мяса и капусты.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Каша вязкая молочная

**Номер рецептуры:** 173,174

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Крупа пшеничная, или ячневая | 49 | 49 | 62 | 62 | 3,0 | 3,0 |
| Или хлопья «Геркулес», или рисовая (только рис бурый), или гречневая | 43 | 43 | 54 | 54 |  |  |
| Молоко | 98 | 98 | 123 | 123 | 14,7 | 14,7 |
| Вода для пшеничной крупы | 64 | 64 | 80 | 780 | 2,7 | 2,7 |
| Или вода для рисовой крупы, хлопьев «Геркулес» | 67 | 67 | 84 | 84 |  |  |
| Масса каши |  | 195 |  | 244 |  | 19,5 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 | 0,5 | 0,5 |
| Выход |  | 200 |  | 250 |  | 20,0 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Каша вязкая молочная пшеничная | | | |
| 8,19 | 6,61 | 37,55 | 244 |
| Каша вязкая молочная «Геркулес» | | | |
| 8,09 | 8,69 | 30,7 | 234 |
| Каша вязкая молочная рисовая | | | |
| 6,04 | 6,79 | 37,2 | 239 |
| Каша вязкая молочная ячневая | | | |
| 7,7 | 6,66 | 36,07 | 236 |
| Каша вязкая молочная гречневая | | | |
| 8,22 | 7,44 | 28,72 | 215 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| Каша вязкая молочная пшеничная | | | |
| 10,24 | 8,26 | 46,94 | 305,00 |
| Каша вязкая молочная «Геркулес» | | | |
| 10,11 | 10,86 | 38,38 | 292,50 |
| Каша вязкая молочная рисовая | | | |
| 7,55 | 8,49 | 46,50 | 298,75 |
| Каша вязкая молочная ячневая | | | |
| 9,63 | 8,33 | 45,09 | 295,00 |
| Каша вязкая молочная гречневая | | | |
| 10,28 | 9,30 | 35,90 | 268,75 |

**Технология приготовления**

Крупу просеивают или перебирают, промывают.

Подготовленную крупу (пшеничную, ячневую, хлопья «Геркулес») засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Крупу рисовую, гречневую засыпают в кипящую воду и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, и продолжают варку до готовности.

В котел с кашей добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, каша заправлена растопленным сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: соответствует виду крупы.

Вкус: умеренно соленый, с выраженным вку­сом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Птица, тушенная сметанном соусе

**Номер рецептуры:** 231

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Филе куриное | 63 | 62 | 84 | 83 |
| Масса отварного филе |  | 45 |  | 60 |
| Соус сметанный |  | 45 |  | 60 |
| Сметана | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Мука цельнозерновая | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода или отвар | 33 | 33 | 44 | 44 |
| Выход |  | 90 |  | 120 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 9,05 | 8,95 | 3,26 | 112,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 12,07 | 11,93 | 4,35 | 149,33 |

**Технология приготовления**

Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные куски, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус отпускают с припущенным филе, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении. Отпускают с соусом, в котором тушились.

Соус сметанный. Просеянную муку подсушивают до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70º С. вливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* кусочки птицы в сметанном соусе.

*Консистенция:* мягкая, сочная.

*Цвет:* белый.

*Вкус и запах:* тушеной птицы в соусе.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Тефтели из говядины

**Номер рецептуры:** 279

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо жилованное | 56 | 51 | 56 | 51 |
| Вода | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Крупа рисовая (только рис бурый) | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Масса готового рассыпчатого риса |  | 20 |  | 20 |
| Лук репчатый | 29 | 24 | 29 | 24 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Масса пассерованного лука |  | 12 |  | 12 |
| Мука цельнозерновая | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Масса полуфабриката |  | 94 |  | 94 |
| Масса готовых тефтелей |  | 80 |  | 80 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Выход |  | 80 |  | 80 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 9,56 | 11,29 | 9,14 | 175,55 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 9,56 | 11,29 | 9,14 | 175,55 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков. Шарики панируют в муке, укладывают на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: тефтели в виде шариков, с равномерной (без трещин) мягкой корочкой.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Соус красный основной

**Номер рецептуры:** 456

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Бульон или вода | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Мука цельнозерновая | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 6 | 6 |
| или томатная паста | 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 1,4 | 1,2 | 1,4 | 1,2 |
| Выход |  | 30 |  | 30 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 0,36 | 0,61 | 2,53 | 15,63 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 0,36 | 0,61 | 2,53 | 15,63 |

**Технология приготовления**

Очищенные коренья нарезают мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона или воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томатное пюре (пасту) при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку просеивают и подсушивают при температуре 150-160° С, периодически помешивая, в на плитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80° С и разводят теплым бульоном или водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон или воду, затем добавляют припущенные овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В конце варки добавляют соль. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения. Заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 75° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: красный.

Вкус: умеренно соленый, томата и овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Капуста тушеная

**Номер рецептуры:**423

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Капуста свежая | 199 | 159 | 265 | 212 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 9 | 9 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Или томатная паста | 4,8 | 4,8 | 6,4 | 6,4 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 21 | 17 |
| С 1 января | 17 | 13 | 23 | 17 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 14 | 12 |
| Мука цельнозерноая | 1,7 | 1,7 | 2,3 | 2,3 |
| Выход капусты тушеной |  | 150 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 3,20 | 4,65 | 8,99 | 99,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 4,27 | 6,20 | 11,99 | 132,00 |

**Технология приготовления**

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), добавляют растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, томатно пюре (пасту) и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и мяса говядины.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом птицы

**Номер рецептуры:** 88

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 26 | 23 | 26 | 23 |
| Или филе куриное охлажденное | 13,1 | 13 | 13,1 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Птица отварная |  | 10 |  | 10 |
| Капуста белокочанная свежая | 63 | 50 | 63 | 50 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 41 | 30 | 41 | 30 |
| С 1 ноября-31 декабря | 43 | 30 | 43 | 30 |
| С 1 января-28-29 февраля | 47 | 30 | 47 | 30 |
| С 1 марта | 50 | 30 | 50 | 30 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 16 | 13 |
| С 1 января | 17 | 13 | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 13 | 10 | 13 | 10 |
| Томатное пюре | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Или томатная паста | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Птица отварная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход супа сметаной и с мясом птицы |  | 265 |  | 265 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 9,05 | 10,00 | 159,00 | 9,05 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 9,05 | 10,00 | 159,00 | 9,05 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо птица разделывают на чистое филе без кожи и костей, нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящую воду (бульон) закладывают капусту, доводят до ки­пения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, затем сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней ка­пусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом птицы и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашка­ми, морковь, лук, картофель - дольками.

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

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

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овоща­ми, умеренно соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Жаркое по-домашнему

**Номер рецептуры:** 374

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 111 | 101 | 111 | 101 |
| Или мясо на кости | 137 | 101 | 137 | 101 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 138 | 104 | 138 | 104 |
| С 1 ноября-31 декабря | 149 | 104 | 149 | 104 |
| С 1 января-28-29 февраля | 160 | 104 | 160 | 104 |
| С 1 марта | 174 | 104 | 174 | 104 |
| Лук репчатый | 17 | 14 | 17 | 14 |
| Масло сливочное | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Томат-пюре | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Или томатная паста | 2,4 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |
| Масса тушеного мяса |  | 64 |  | 64 |
| Масса готовых овощей |  | 136 |  | 136 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 23,64 | 21,09 | 15,09 | 344,55 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 23,64 | 21,09 | 15,09 | 344,55 |

**Технология приготовления**

Мясо нарезают ломтиками, картофель и лук кубиками. Затем мясо слегка обжаривают, лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль и бульон (продукт должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из плодов или ягод сушеных (кураги)

**Номер рецептуры:** 348

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Курага | 20 | 37\* | 20 | 37\* |
| Вода | 223 | 223 | 223 | 223 |
| Выход |  | 200 |  | 200 |

\* масса отварной кураги

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 1,04 | 0,00 | 11,00 | 47,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 1,04 | 0,00 | 11,00 | 47,00 |

**Технология приготовления компот**

Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, варят до готовности. Курагу варят 10-20 минут.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма кураги сохранена, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, кураги - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус:с хорошо выраженным привкусом кураги.

Запах: кураги.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с мясными фрикадельками

**Номер рецептуры:** 104,105

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 117 | 88 | 117 | 88 |
| С 1 ноября-31 декабря | 126 | 88 | 126 | 88 |
| С 1 января-28-29 февраля | 136 | 88 | 136 | 88 |
| С 1 марта | 147 | 88 | 147 | 88 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 11 | 9 | 11 | 9 |
| С 1 января | 12 | 9 | 12 | 9 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 11 | 9 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Вода | 154 | 154 | 154 | 154 |
| Выход |  | 220 |  | 220 |
| Фрикадельки мясные готовые |  | 30 |  | 30 |
| Выход с мясными фрикадельками |  | 250 |  | 250 |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 41 | 37 | 41 | 37 |
| Или мясо на кости | 50 | 37 | 50 | 37 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката |  | 40 |  | 40 |
| Выход |  | 30 |  | 30 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 8,44 | 5,93 | 20,18 | 168,54 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 8,26 | 5,79 | 20,20 | 166,54 |

**Технология приготовления супа**

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный куби­ками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве буль­она или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плот­ной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

**Технология приготовления фрикаделек**

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, водой, солью и хорошо раз­мешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

**Требования к качеству**

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера. Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек - серый

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

Запах: соответствующий изделию из котлетной массы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом

**Номер рецептуры:** 103

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 100 | 75 | 100 | 75 |
| С 1 ноября-31 декабря | 107 | 75 | 107 | 75 |
| С 1 января-28-29 февраля | 116 | 75 | 116 | 75 |
| С 1 марта | 125 | 75 | 125 | 75 |
| Макароны, лапша, вермишель (твердых сортов) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 4 | 4 |
| Вода или бульон | 175 | 175 | 175 | 175 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Выход супа с мясом |  | 260 |  | 260 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 6,17 | 4,79 | 22,44 | 150,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 6,17 | 4,79 | 22,44 | 150,00 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящую воду (бульон) кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рыба припущенная

**Номер рецептуры:** 227

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горбуша потрошеная с головой | 248 | 174 | 363 | 255 |
| Терпуг неразделанный | 348 | 174 | 510 | 255 |
| Минтай разделанный, потрошенный | 255 | 174 | 374 | 255 |
| Хек потрошенный без головы | 236 | 174 | 346 | 255 |
| Рыба-филе промышленного производства | 181 | 174 | 265 | 255 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 14 | 11 | 20 | 16 |
| С 1 января | 15 | 11 | 21 | 16 |
| Лук репчатый | 7 | 6 | 11 | 9 |
| Масса припущенной рыбы |  | 143 |  | 210 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 10 | 10 |
| Выход |  | 150 |  | 220 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 23,20 | 6,67 | 0,09 | 152,86 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 34,03 | 9,78 | 0,13 | 224,19 |

**Технология приготовления**

Порционные кусочки рыбы с кожей и без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, морковь и припускают 10-15 минут. При подаче поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: порционные кусочки припущенной рыбы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый (или светло-серый, или красный).

Вкус: рыбы, умеренно соленый.

Запах: рыбы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38**

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

**Номер рецептуры:** 260

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории |  |  |  |  |
| Мясо жилованное | 78 | 71 | 87 | 79 |
| Или мясо на кости | 96 | 71 | 107 | 79 |
| Масло растительное | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Или томатная паста | 2,8 | 2,8 | 3,2 | 3,2 |
| Мука цельнозерновая | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Масса тушеного мяса |  | 45 |  | 50 |
| Масса соуса |  | 45 |  | 50 |
| Выход |  | 90 |  | 100 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 11,59 | 11,51 | 2,47 | 160,65 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 12,88 | 12,79 | 2,74 | 178,5 |

**Технология приготовления**

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляют в него пассерованный лук, соль, заливают мясо и тушат еще 25-30 мин.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

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

Цвет: мяса – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с луком и томатом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Борщ с фасолью и картофелем со сметаной и с мясом

**Номер рецептуры:** 84

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Свекла\* |  |  |  |  |
| До 1 января | 31 | 25 | 31 | 25 |
| С 1 января | 33 | 25 | 33 | 25 |
| Капуста белокочанная | 19 | 15 | 19 | 15 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 33 | 25 | 33 | 25 |
| С 1 ноября-31 декабря | 36 | 25 | 36 | 25 |
| С 1 января-28-29 февраля | 39 | 25 | 39 | 25 |
| С 1 марта | 42 | 25 | 42 | 25 |
| Фасоль сухая | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Фасоль консервированная без соуса | 16,7 | 10 | 16,7 | 10 |
| Фасоль консервированная в соусе | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 16 | 13 |
| С 1 января | 17 | 13 | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 7,5 | 7,5 | 7,5 | 7,5 |
| Или томатная паста | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Говядина отварная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход супа со сметаной и с мясом |  | 265 |  | 265 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,97 | 8,33 | 7,42 | 146,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,97 | 8,33 | 7,42 | 146,00 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящую воду или бульон кладут капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный кубиками, и варят 10-15 минут, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, за 5-10 минут кладут предварительно сваренную фасоль или фасоль консервированную, добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп со сметаной и с мясом.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

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

Консистенция: свекла, фасоль и овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Тефтели рыбные

**Номер рецептуры:** 239

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников» /Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горбуша потрошеная с головой | 109 | 73 | 109 | 73 |
| Терпуг неразделанный | 158 | 73 | 158 | 73 |
| Минтай разделанный, потрошенный | 111 | 73 | 111 | 73 |
| Хек потрошенный без головы | 103 | 73 | 103 | 73 |
| Рыба-филе промышленного производства | 77 | 73 | 77 | 73 |
| Бурый рис | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 15 | 13 |
| Мука цельнозерновая | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката |  | 107 |  | 107 |
| Масло растительное | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Масса тушеных тефтелей |  | 90 |  | 90 |
| Выход |  | 90 |  | 90 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 12,02 | 8,35 | 8,45 | 163,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 12,02 | 8,35 | 8,45 | 163,00 |

**Технология приготовления**

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45ºС и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45ºС до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде. В массу добавляют соль, хорошо вымешивают, формуют шарики, панируют в муке. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Варка риса: подготовленную крупу всыпают в кипящую подсоленную воду (необходимо уменьшить количество жидкости на 15% от массы крупы, т.к. такое количество жидкости остается в крупе после промывания). Варят, периодически помешивая, при слабом кипении до загустения.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой.

Консистенция: в меру плотная.

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

Вкус: тушеной рыбы, умеренно соленый.

Запах: тушеной рыбы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом

**Номер рецептуры:** 88

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Говядина 1 категории бескостная | 18 | 16 | 18 | 16 |
| Или говядина 1 категории на кости | 22 | 16 | 22 | 16 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Говядина отварная |  | 10 |  | 10 |
| Капуста белокочанная свежая | 63 | 50 | 63 | 50 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 41 | 30 | 41 | 30 |
| С 1 ноября-31 декабря | 43 | 30 | 43 | 30 |
| С 1 января-28-29 февраля | 47 | 30 | 47 | 30 |
| С 1 марта | 50 | 30 | 50 | 30 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 16 | 13 |
| С 1 января | 17 | 13 | 17 | 13 |
| Лук репчатый | 13 | 10 | 13 | 10 |
| Томатное пюре | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Или томатная паста | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Вода или бульон | 200 | 200 | 200 | 200 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Говядина отварная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход супа сметаной и с мясом |  | 265 |  | 265 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,34 | 8,42 | 7,90 | 135,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,34 | 8,42 | 7,90 | 135,00 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящую воду (бульон) закладывают капусту, доводят до ки­пения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, затем сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней ка­пусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом и со сметаной.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашка­ми, морковь, лук, картофель - дольками.

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

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

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овоща­ми, умеренно соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Фрикадельки из птицы с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 297

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 206 | 74 | 206 | 74 |
| Или филе куриное охлажденное | 75 | 74 | 75 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Молоко или вода | 22 | 22 | 22 | 22 |
| Масса полуфабриката |  | 114 |  | 114 |
| Масло растительное для смазки листа | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Масса готовых фрикаделек |  | 100 |  | 100 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход фрикаделек с маслом сливочным |  | 100/5 |  | 100/5 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 13,93 | 18,08 | 10,30 | 263,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 13,93 | 18,08 | 10,30 | 263,00 |

**Технология приготовления**

Мясо птицы (без кожи и костей) нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают и пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы разделывают шарики и запекают в жарочном шкафу до готовности. Готовые фрикадельки поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: изделия в виде шариков одинакового размера, политы растопленным сливочным маслом.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: сероватый.

Вкус: умеренно соленый, с выраженным вку­сом изделия из котлетной куриной массы в сочетании с растопленным сливочным маслом.

Запах: с выраженным вку­сом изделия из котлетной куриной массы в сочетании с растопленным сливочным маслом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Зеленый горошек отварной консервированный

**Номер рецептуры:** 131

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Горошек зеленый консервированный | 92/39 | 60/25 | 154/39 | 100/25 |
| Выход |  | 60/25 |  | 100/25 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| 60 гр. | | | |
| 1,86 | 0,12 | 3,90 | 24,00 |
| 25 гр. | | | |
| 0,78 | 0,05 | 1,63 | 10,00 |
| 100 гр. | | | |
| 3,10 | 0,20 | 6,50 | 40,00 |

**Технология приготовления**

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный (или кукурузу) прогревают в собственном отваре, отвар сливают, охлаждают.

Температура подачи не выше 14º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: горошек (или кукуруза) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы.

Вкус: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

Запах: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Котлеты рубленые из птицы с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** 294

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 130 | 113 | 130 | 113 |
| Или филе куриное охлажденное | 63 | 62 | 63 | 62 |
| Мякоть птицы без кожи и костей |  | 62 |  | 62 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 9 | 9 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Вода или молоко | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Сухари | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Масса полуфабриката |  | 100 |  | 100 |
| Масса готовых изделий |  | 80 |  | 80 |
| Масло растительное для смазки противня | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Выход готовых изделий |  | 80 |  | 80 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Выход с маслом сливочным |  | 85 |  | 85 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 12,58 | 13,58 | 9,58 | 228,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 12,58 | 13,58 | 9,58 | 228,00 |

**Технология приготовления**

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде (или молоке) хлебом, добавляют измельченный репчатый лук, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты, или биточки, или шницели. Панируют в сухарях Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин). При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: форма сохранена, без трещин. Политы растопленным сливочным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: серый - на разрезе, на поверхности - коричневый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: свойственный птице.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Капуста тушеная с мясом (говядины)

**Номер рецептуры:**423, 357

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Мясо жилованное | 89 | 81 | 98 | 89 |
| Или мясо на кости | 110 | 81 | 121 | 89 |
| Масса отварной говядины |  | 50 |  | 55 |
| Капуста свежая | 199 | 159 | 219 | 175 |
| Масло сливочное | 7 | 7 | 8 | 8 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 13 | 13 |
| Или томатная паста | 4,8 | 4,8 | 5,2 | 5,2 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 16 | 13 | 18 | 14 |
| С 1 января | 17 | 13 | 19 | 14 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 12 | 10 |
| Мука цельнозерновая | 1,7 | 1,7 | 2 | 2 |
| Выход капусты тушеной |  | 150 |  | 165 |
| Выход капусты тушеной мясом говядины |  | 200 |  | 165 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 10,17 | 12,13 | 9,06 | 195,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 11,19 | 13,34 | 9,97 | 214,50 |

**Технология приготовления**

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), добавляют растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук, предварительно бланшированный, томатно пюре (пасту) и тушат до готовности 40-45 минут. За 10 минут до конца тушения капусту заправляют солью, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Говядину отваривают, нарезают поперек волооко порционно, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом же бульоне при температуре 50-60 ° С в закрытой посуде.

Капусту тушеную отпускают с мясом говядины.

Температура подачи не ниже 65° С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами с мясом говядины.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и мяса говядины.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп картофельный с крупой с мясом птицы

**Номер рецептуры:**101

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 26 | 23 | 26 | 23 |
| Или филе куриное охлажденное | 13,1 | 13 | 13,1 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Птица отварная |  | 10 |  | 10 |
| Картофель |  |  |  |  |
| С 1 сентября-31 октября | 100 | 75 | 100 | 75 |
| С 1 ноября-31 декабря | 107 | 75 | 107 | 75 |
| С 1 января-28-29 февраля | 116 | 75 | 116 | 75 |
| С 1 марта | 125 | 75 | 125 | 75 |
| Крупа перловая, овсяная, пшеничная, гречневая | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 12,5 | 10 | 12,5 | 10 |
| С 1 января | 13,3 | 10 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 12 | 10 |
| Или томатная паста |  |  |  |  |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Вода или бульон | 175 | 175 | 175 | 175 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Птица отварная | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход супа с мясом птицы |  | 260 |  | 260 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 5,92 | 5,05 | 21,98 | 147,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 5,92 | 5,05 | 21,98 | 147,00 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящую воду или бульон кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, сохранившие форму нарезки, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварившаяся; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

Вкус: картофеля и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: пасерованных овощей, вареной крупы.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Суп-лапша домашняя с мясом птицы

**Номер рецептуры:** 113,114

**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса | | | |
| (дети с 7-11 лет) | | (дети с 12 лет и старше) | |
| брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| Цыплята-бройлеры потрошеные охлажденные | 26 | 23 | 26 | 23 |
| Или филе куриное охлажденное | 13,1 | 13 | 13,1 | 13 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 5 | 4 | 5 | 4 |
| С 1 января | 5,3 | 4 | 5,3 | 4 |
| Лук репчатый | 4 | 3 | 4 | 3 |
| Вода | 250 | 250 | 250 | 250 |
| Птица отварная |  | 10 |  | 10 |
| Лапша и или макаронные изделия твердых сортов |  | 20 |  | 20 |
| Масса вареной лапши или макаронных изделий |  | 50 |  | 50 |
| Морковь |  |  |  |  |
| До 1 января | 6,3 | 5 | 6,3 | 5 |
| С 1 января | 6,7 | 5 | 6,7 | 5 |
| Лук репчатый | 6 | 5 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Бульон или вода | 238 | 238 | 238 | 238 |
| Выход супа |  | 250 |  | 250 |
| Птица отварная (филе без кожи и костей) |  | 10 |  | 10 |

**Химический состав на 1 порцию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Эн.ценность, ккал |
| дети с 7-11 лет | | | |
| 9,01 | 7,99 | 15,34 | 171,00 |
| дети с 12 лет и старше | | | |
| 9,01 | 7,99 | 15,34 | 171,00 |

**Технология приготовления**

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо птица разделывают на чистое филе без кожи и костей, нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут пассированные лук и морковь и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют лапшу или макаронные изделия и варят до готовности.

Отпускают суп с мясом птицы.

Температура подачи не ниже 75º С.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части супа лук, морковь и лапша сохранили форму.

*Консистенция:* лука и моркови - мягкая; лапша (макаронные изделия) хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

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

*Вкус:* умеренно соленый, пассированных овощей, лапши (макаронных изделий).

*Запах:* пассированных овощей и лапши (макаронных изделий).