



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

31

Наименование блюда **Свекольник с мясными фрикадельками, со сметаной**

Рецептура № 34; 112 **колонка**

По сборнику технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Фрикадельки мясные (р.112-2004)		15	
Говядина 1 категории	23	17	
или Говядина полуфабрикат	20	17	
Лук репчатый	2	1,5	
Вода питьевая	1,5	1,5	
Яйцо	1,2	1,2	
Масса полуфабриката		20	
Свекла	80	64	
Картофель	58	43	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	13	11	
Томатное пюре	3	3	
Масло сливочное	5	5	
Сахар	0,6	0,6	
Вода питьевая	200	200	
Сметана	5	5	
Выход готового блюда		250/15/5	

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с маслом сливочным в течение 5-7 минут, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-10 минут. В кипящий бульон закладывают картофель и варят 10-15 минут, затем добавляют свеклу вареную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану и доводят до кипения. Отпускают суп с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°С. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: На поверхности свекольника блёстки жира, сметана; овощи сохранили форму нарезки. Фрикадельки сохранили форму

Цвет: Бульона - от ярко - до тёмно - малинового

Вкус: Мясного бульона в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный; сладковатый

Запах: Овощей, мясного бульона в сочетании со сметаной

Консистенция: Свеклы - слегка хрустящая, ; мясных фрикаделек, овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	5,9	21,0	158	250/15/5



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

32

Наименование блюда

Суп гороховый с гренками с мясом

Рецептура № 139

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

По сборнику 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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	19	16	
Картофель	82	62	
Горох	17,2	17	
Лук репчатый	15	13	
Морковь	12,5; 13,3	10	
Масло сливочное	5	5	
Вода питьевая	180	180	
Гренки из пшеничного хлеба		20	
Хлеб пшеничный	37	31	
Выход готового блюда		250/20/10	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 мин до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают крупными кубиками, очищенную морковь - мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый припускают в масле сливочном с добавлением небольшого количества воды в течение 10-15 мин. Горох промывают и предварительно замачивают, затем кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 мин до готовности кладут соль. Суп отпускают с мясом. Гренки подают отдельно. Для гренок хлеб нарезают кубиком (10*10 мм), слегка подсаливают, подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель, нарезан кубиками; горох - в виде целых, неразваренных зёрен. На поверхности блески жира, кусочки мяса. Гренки поданы отдельно

Цвет: Светло-жёлтый

Вкус: Мясного бульона в сочетании с горохом, насыщенный, умеренно солёный

Запах: Мясных экстрактивных веществ с ароматом гороха

Консистенция: Гороха, овощей, мяса - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	4,8	30,2	184	250/20/10



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

33

Наименование блюда

Суп из овощей с мясом

Рецептура № 14/2

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Говядина 1 категории	22	16	
или Говядина полуфабрикат	16	16	
Масса готового мяса		10	
Картофель	60	45	
Крупа пшено	4	4	
Морковь	15	12	
Лук репчатый	14,3	12	
Масло сливочное	5	5	
Яйца	20	20	
Бульон	137	137	
Выход готового блюда		250/10	

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон кладут картофель, пшено доводят до кипения, добавляют припущенный овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца, кладут соль и доводят до кипения, кипятят 5 минут. Суп отпускают с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Картофель и овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блески жира, кусочки мяса

Цвет: Бульон прозрачный, с хлопьями заварившегося яйца

Вкус: Мясного бульона, овощей, умеренно соленый

Запах: Мясных экстрактивных веществ, овощей

Консистенция: Мясо, картофель, овощи - мягкие

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,8	4,8	8,3	100	250/10



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование блюда Суп картофельный с крупой с мясными фрикадельками

Рецептура № 138, 112

колонка _____

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрикадельки мясные №112-2004		30		
Говядина 1 категории	46	34		
или Говядина полуфабрикат	40	34		
Лук репчатый	4	3		
Вода питьевая	3	3		
Яйцо	2,4	2,4		
Масса полуфабриката		40		
Картофель	100	75		
Крупа рисовая	7	7		
Вода питьевая	190	190		
Морковь	15	12		
Лук репчатый	14	12		
Томатное пюре	3	3		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		250/30		

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин., затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание 5-7 мин. Картофель нарезают кубиками. В кипящую воду кладут подготовленные крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль и доводят до готовности. Отпускают суп с отварными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блески жира. Фрикадельки сохранили форму

Цвет: Бульон прозрачный; овощей и крупы - натуральный

Вкус: Умеренно соленый, овощного бульона в сочетании с крупой

Запах: Овощей, вареной крупы (слегка мучнистый) и мясных фрикаделек

Консистенция: Овощей - мягкая; крупа хорошо разварившаяся; фрикадельки - упругие

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г

5,8

5,2

19,6

148

250/30



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

35

Суп с рыбными фрикадельками (горбуша и минтай)

Рецептура № 142; 179

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрикадельки рыбные №179-2004				
Минтай потрошенный обезглавленный	27	20		
и Горбуша или кета потрошенная с головой	30	20		
или Горбуша или кета потрошенная без головы	34	20		
или Горбуша или кета неразделанная	36	20		
Лук репчатый	8	7		
Яйца	1,8	1,8		
Вода питьевая	3	3		
Масса полуфабриката		50		
Масса фрикаделек		35		
Картофель	133	100		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	15	13		
Масло сливочное	5	5		
Вода питьевая	180	180		
Выход готового блюда		250/35		

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: Обработанную рыбу разделяют на **филе с кожей без костей (минтай)** и **филе без кожи и костей (горбуша, кета)** нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленный лук, яйца, соль, воду и всё тщательно перемешивают. Сформированные шарики припускают до готовности в течение 10-15 мин и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Очищенный картофель нарезают кубиками или брусочками, или дольками. Нарезанные ломтиками или брусочками обработанные морковь, лук припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 мин. В кипящую воду кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные овощи с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Отпускают суп с рыбными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи и картофель сохранили форму нарезки. На поверхности блёстки жира, фрикадельки

Цвет: Бульона прозрачный; фрикаделек - серый

Вкус: Характерный для рыбного бульона и овощей

Запах: Рыбного бульона и овощей

Консистенция: Овощей - мягкие; фрикадельки - мягкие, плотные, сочные. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,0	4,4	19,8	151	250/35



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

36

Наименование блюда

Суп крестьянский с мясными фрикадельками со сметаной

Рецептура № 134; 112

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрикадельки мясные (р.112-2004)		15		
Говядина 1 категории	23	17		
или Говядина полуфабрикат	20	17		
Лук репчатый	2	1,5		
Вода питьевая	1,5	1,5		
Яйцо	1,2	1,2		
Картофель	33	25		
Капуста белокочанная свежая	38	30		
Крупа перловая или пшеничная	10	10		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Вода питьевая	220	220		
Сметана	5	5		
Выход готового блюда	250/15/5			

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Крупку перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупку после промывания закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3), варят до полуготовности, отвар сливают. Подготовленные морковь нарезают кубиками, лук шинкуют. Морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут. В кипящую воду кладут подготовленную крупку, доводят до кипения, затем кладут подготовленную свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками и подготовленный картофель, нарезанный кубиками. За 10 минут до готовности кладут припущенные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Готовый суп заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Отпускают суп с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи сохранили форму нарезки, крупка хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Фрикадельки сохранили форму

Цвет: Бульон прозрачный, овощей - натуральный

Вкус: Умеренно соленый, мясного бульона в сочетании с крупкой и овощами

Запах: Мясного бульона, вареной крупки и овощей

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,1	5,2	17,2	128,0	250/15/5

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	брутто, г	нетто, г	
Курица потрошенная 1 категории	29	26	
или Грудка куриная	19	18	
или Филе куриное промышленного производства	15	14	
Масса отварной мякоти без кожи		10	
Мука пшеничная	18	18	
Мука на подпыл	1,2	1,2	
Яйца	5	5	
Вода питьевая	3,5	3,5	
Соль	0,5	0,5	
Масса лапши домашней		20	
или Лапша промышленного производства	12	20	
Морковь	12,5	10	
Лук репчатый	12	10	
Масло сливочное	5	5	
Бульон	240	240	
Выход готового блюда	250/10		

Технология приготовления

В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделяют на мякоть без кожи и нарезают кусочками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 мин (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленные: морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 5-10 мин. В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль и варят до готовности. Лапшу домашнюю можно заменить на лапшу промышленного производства. Отпускают лапшу домашнюю с отварной курицей. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление домашней лапши: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку, и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы набухла клейковина. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь режут поперек полосками 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа - овощи нарезаны в соответствии с технологией; лапша не разварившаяся; на поверхности блестки жира и кусочки курицы

Цвет: Бульона - прозрачный

Вкус: Куриного бульона, умеренно соленый, свойственный лапше домашней и овощам

Запах: Куриного бульона, припущенных овощей и варёной домашней лапши

Консистенция: Овощей, птицы - мягкая, лапши - упругая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,1	8,1	13,5	155	250/10

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	22	16		
или Говядина полуфабрикат	16	16		
Масса готового мяса		10		
Мука пшеничная	18	18		
Мука на подпыл	1,2	1,2		
Яйца	5	5		
Вода питьевая	3,5	3,5		
Соль	0,5	0,5		
Масса лапши домашней		20		
или Лапша промышленного производства	20	20		
Морковь	12,5	10		
Лук репчатый	12	10		
Масло сливочное	5	5		
Бульон	240	240		
Выход готового блюда	250/10			

Технология приготовления

В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. Готовый бульон используют для варки супа, отварное мясо нарезают кубиками, заливают бульоном и подвергают кипячению в бульоне в течение 5-7 минут (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа при температуре +75°C). Подготовленные: морковь нарезают соломкой, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла в течение 5-10 мин. В кипящий бульон кладут припущенные овощи и варят при слабом кипении 8-10 мин, а затем добавляют подготовленную домашнюю лапшу, соль и варят до готовности. Лапшу домашнюю можно заменить на лапшу промышленного производства. Отпускают лапшу домашнюю с отварным мясом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовления домашней лапши: в холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку, и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы набухла клейковина. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм, пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35-45 мм, которые в свою очередь режут поперек полосками 3-4 мм или соломкой. Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-50° С.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части супа - овощи нарезаны в соответствии с технологией; лапша не разварившаяся; на поверхности блески жира, кусочки мяса

Цвет: Бульона - прозрачный

Вкус: Мясного бульона, умеренно соленый, свойственный лапше домашней и овощам

Запах: Мясного бульона, припущенных овощей и варёной домашней лапши

Консистенция: Овощей, мяса - мягкая, лапши - упругая. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,5	7,1	13,5	136	250/10



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

39

**Щи из свежей капусты с картофелем
с мясными фрикадельками, со сметаной**

Рецептура № 124; 112

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, г	нетто, г
Фрикадельки мясные (р.112-2004)		15
Говядина 1 категории	23	17
или Говядина полуфабрикат	20	17
Лук репчатый	2	1,5
Вода питьевая	1,5	1,5
Яйцо	1,2	1,2
Масса полуфабриката		19
Капуста белокочанная	66	53
Картофель	40	30
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	12	10
Томатное пюре	3	3
Масло сливочное	5	5
Бульон	200	200
Сметана	5	5
Выход готового блюда	250/15/5	

Технология приготовления

Приготовление фрикаделек: мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики припускают в бульоне до готовности и хранят до отпуска в бульоне на мармите.

Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 10-12 минут, затем добавляют томатное пюре и продолжают припускание еще 5-10 минут. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные с томатным пюре морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Щи варят на медленном огне. Готовые щи заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Щи отпускают с мясными фрикадельками. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук. На поверхности блески жира и сметана. Фрикадельки сохранили форму

Цвет: Бульона - светло-серый; жира - оранжевый овощей - натуральный

Вкус: Мясного бульона, капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный

Запах: Мясного бульона, насыщенный овощной

Консистенция: Капусты - упругая; мясных фрикаделек, картофеля и овощей - мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,6	5,2	10,2	106	250/15/5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

40

Наименование блюда

Запеканка из творога с молоком сгущенным

Рецептура № 313

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	144	143	173	172
Мука пшеничная	12	12	15	15
или Крупа манная	10	10	12	12
Вода питьевая для каши	36	36	44	44
Яйцо куриное	12	12	15	15
Сахар	6	6	7	7
Ванилин	0,01	0,01	0,012	0,012
Сметана	6	6	7	7
Сухари пшеничные	6	6	7	7
Масло сливочное для смазки листа	3	3	4	4
Масса готовой запеканки		150		180
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		170		200

Технология приготовления

В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 мин. Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной и охлаждённой манной крупой, яйцами, сахаром. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°C 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущенным молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности

Запах: Запеченного творога со сгущенным молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
23,8	14,5	23,5	320	170

26,3

17,2

29,2

377

200



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41

Наименование блюда Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным

Рецептура № 10/5

колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	123	120	140	137
Крупа манная	6	6	7	7
Яйца	24	24	24	24
Сахар	12	12	14	14
Крошка		30		33
Мука пшеничная	12	12	14	14
Масло сливочное	12	12	14	14
Сахар	6	6	7	7
Масло сливочное для смазки листа	3	3	4,5	4,5
Масса готовой запеканки		180		200
Сгущённое молоко с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/20

Технология приготовления

В протертый творог добавляют яйца растертые с сахаром, просеянную манную крупу. Массу тщательно перемешивают. **Для крошки:** муку, масло сливочное, сахар смешивают и протирают через сито. На смазанный маслом противень выкладывают три части крошки, затем выкладывают подготовленную творожную массу слоем 3-4 см и сверху посыпают оставшейся крошкой. Выпекают при температуре 220 -280°C в течение 20-30 минут. Запеканку запеченную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C . Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с крошкой на поверхности, без трещин, политы сгущённым молоком

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового

Вкус: Запеченного творога в сочетании со сгущенным молоком

Запах: Запечённого творога, с сгущённым молоком

Консистенция: Мягкая, рыхлая, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
15,5	12,9	31,7	305	180/20

18,5	14,4	44,0	380	200/20
------	------	------	-----	--------



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

42

Наименование блюда

Омлет натуральный с маслом с подгарнировкой

Рецептура № 284; 76

колонка

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

По сборнику рецептов блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яйцо	114	114	125	125
Молоко питьевое	43	43	47	47
Масло растительное	2,5	2,5	3	3
Масса готового омлета		150		165
Масло сливочное	5	5	5	5
Икра морковная		30		30
Морковь	38	30	38	30
Томатное пюре	3	3	3	3
Лук репчатый	7	6	7	6
Сахар	0,4	0,4	0,4	0,4
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло растительное	3	3	3	3
Выход готового блюда		180		200

Технология приготовления

К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогреть и вылить в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 мин при температуре 180-200°C. При подаче нарезают на порционные куски и поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения, сбоку укладывают подгарнировку. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Подгарнировка: Морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый мелко шинкуют, бланшируют и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного 5-10 мин, затем добавляют томатное пюре и припускают еще 5-7 мин. Измельченную морковь соединяют с припущенным луком, добавляют сахар, соль по вкусу и при постоянном помешивании хорошо прогревают.



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

документов
№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

43

Наименование блюда

Пудинг из творога с яблоками

Рецептура № 54-4Т-2020

колонка

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, и типовых меню 2021г, г. Новосибирск

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	123	122	137	136
Яблоки свежие	60	42	67	47
Сметана	7	7	8	8
Яйцо куриное	18	18	20	20
Сахар	7	7	8	8
Масло сливочное	7	7	8	8
Крупа манная	7	7	8	8
Ванилин	0,010	0,010	0,012	0,012
Сухари	7	7	8	8
Масло сливочное для смазки листа	3,5	3,5	4	4
Масса готового пудинга		180		200
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/20

Технология приготовления

Яблоки моют проточной водой, очищают от кожуры и сердцевин, протирают. В горячей воде (10-15 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают. В протёртый творог добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, охлаждённую заваренную манную крупу, размягчённое масло сливочное, протёртые яблоки, соль. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-4 см на смазанный маслом противень (или форму), поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280°C. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запечённый на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Подают пудинг со сгущенным молоком. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

- Внешний вид:** Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, со сгущённым молоком
- Цвет:** Корочки – золотисто-жёлтый, на разрезе – светло-жёлтый или светло-кремовый
- Вкус:** Слегка сладкий, без лишней кислотности
- Запах:** Запечённого творога, с ароматом яблок
- Консистенция:** Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
17,5	14,6	30,6	324	180/20
19,2	19,2	33,6	384	200/20



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 44

Наименование блюда

Суфле творожное с молоком сгущенным

Рецептура № 365

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	158	157	175	174
Сметана	17	17	19	19
Яйца	9	9	10	10
Сахар	14	14	15	15
Мука пшеничная	14	14	15	15
Масло сливочное для смазки листа	4,2	4,2	4,5	4,5
Масса готового изделия		180		200
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/10

Технология приготовления

Творог протирают и смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растёртые с сахаром, муку пшеничную просеянную, соль. Массу вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену и в несколько приёмов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая сверху вниз. Затем приготовленную массу выкладывают на лист смазанный маслом, слоем не более 3-4 см и запекают в жарочном шкафу в течении 20-30 мин при температуре 220-280°C. При отпуске суфле нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы. Подают с молоком сгущенным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, с молоком сгущенным

Цвет: Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового

Вкус: Слегка сладкая, без лишней кислотности, умеренно солёная

Запах: Запечённого творога

Консистенция: Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
16,2	13,9	27,0	297,9	180/20
19,1	15,1	38,9	368	200/20

Наименование блюда **Суфле " Чизкейк" (творожное с печеньем) с молоком сгущенным**

Рецептура № 19/5

колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печенье сахарное	36	36	40	40
Творог	136	134	151	149
Мука пшеничная	15	15	17	17
Яйца	18	18	20	20
Сахар	9	9	10	10
Сметана	14	14	15	15
Сухари пшеничные	9	9	10	10
Масло сливочное для смазки листа		4		5
Масса готового суфле		180		200
Молоко сгущенное с сахаром	20,2	20	20,2	20
Выход готового блюда		180/20		200/20

Технология приготовления

Творог протирают с мукой пшеничной, яичные желтки перетирают с сахаром и вводят в подготовленную протертую массу, добавляют 60% от нормы сметаны. Печенье измельчают в крупную крошку (для этого толкут в отдельной емкости), добавляют в творожную массу и перемешивают. Яичные белки, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают оставшейся сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин при температуре 220-280°C до образования на поверхности румяной корочки. Чизкейк запеченный на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Порционные куски квадратной или прямоугольной формы с равномерно запеченной поверхностью, рядом молоко сгущенное с сахаром

Цвет: Корочки – бледно-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый или светло-кремовый с наличием печенья

Вкус: Характерный для запеченного творожного блюда с печеньем (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних) в сочетании с молоком сгущенным

Запах: Характерный для запеченного творожного блюда (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних), с ароматом печенья

Консистенция: Однородная, мягкая, нежная, с наличием кусочков печенья; слегка твердая у корочки

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
13,5	10,8	31,2	276	180/20
16,3	11,9	34,3	310	200/20



МБОУ СОШ №1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

46

Наименование блюда Яйцо вареное

Рецептура № 300 колонка _____

По сборнику 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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яйцо куриное (шт.)	1	1		
Выход готового изделия		1 шт.		

Технология приготовления

Обработанные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 минут после закипания воды. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требование к качеству

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет в меру плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый.

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
5,1	4,1	0,3	58



МБОУ СОШ №1

Наименование предприятия

Документов
№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

47

Наименование блюда

Каша "Дружба" с маслом

Рецептура № 260

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа рисовая	17	17		
Крупа пшеничная	12	12		
Молоко питьевое	182	182		
Сахар	3	3		
Соль	1,2	1,2		
Масса каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 мин, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, мягкие

Цвет: Белый с кремовым оттенком

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,4	5,7	21,2	152	200/5



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

48

Наименование блюда

Каша молочная "Попурри"

Рецептура № 16/4

колонка

По сборнику

технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Набор сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа гречневая	10	10		
Крупа рисовая	10	10		
Крупа пшено	10	10		
Молоко питьевое	187	187		
Сахар	3	3		
Соль	0,8	0,8		
Масса каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящее молоко. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Светло-коричневый

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Соответствующий каше в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,1	6,1	26,0	179	200/5



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия
документов
№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49

Наименование блюда **Каша пшеничная с маслом**

Рецептура № 311 колонка

По сборнику рецептур **блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г**

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшеничная	40	40		
Молоко питьевое	168	168		
Сахар	3	3		
Соль	1	1		
Масса каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают перебранную и промытую крупу пшеничную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении в течение 20-30 минут, до размягчения и готовности. Готовую кашу заправляют растопленным сливочным маслом, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна полностью разварившиеся

Цвет: Светло - кремовый

Вкус: В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
8,8	9,7	26,7	229	200/5

Наименование блюда

Каша пшеничная молочная с маслом

Рецептура № 267

колонка

По сборнику 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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа пшеничная	40	40		
Вода питьевая	56	56		
Молоко питьевое	112	112		
Сахар	3	3		
Соль	1,2	1,2		
Масса каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз в холодной, затем теплой воде пока вода не будет прозрачной. Заливают кипящей водой на 1 мин, затем воду сливают, снова заливают кипящей водой, доводят до кипения, варят 2-5 мин, воду сливают. В кипящую смесь молока и воды всыпают крупу, добавляют сахар, соль и варят кашу в течение 15-20 минут до готовности. Готовую кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму

Цвет: Желтоватый

Вкус: В меру сладкий и соленый со вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,8	9,5	35,8	260	200/5



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

Для документов № 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

51

Наименование блюда

Каша ячневая с маслом

Рецептура № 311

колонка

По сборнику рецептур

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Крупа ячневая	40	40		
Молоко питьевое	168	168		
Сахар	3	3		
Соль	1,0	1,0		
Масса готовой каши		200		
Масло сливочное	5	5		
Выход готового блюда		200/5		

Технология приготовления

В кипящее молоко всыпают крупу ячневую, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении 20-25 минут до готовности. Готовую кашу поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы полностью разварившиеся

Цвет: Белый с сероватым оттенком

Вкус: В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Запах: Соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом

Консистенция: Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
7,2	9,1	25,2	212	200/5

МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

Документ № 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

52

Наименование блюда

Бефстроганов из отварной говядины

Рецептура № 54-1м-2020

колонка

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 2021г, г.Новосибирск

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	86	63		
или Говядина полуфабрикат	74	63		
Масса отварного мяса		40		
Масса соуса		60		
Мука пшеничная	6	6		
Сметана	12	12		
Бульон	48	48		
Лук репчатый	18	15		
Масло растительное	5	5		
Выход готового блюда		100		

Технология приготовления

Крупные куски мяса отваривают до полуготовности, охлаждают, бульон сливают (мясной бульон используют для приготовления соуса). Мясо нарезают кубиками массой по 15-20г. **Для соуса:** муку подсушивают до светло - кремового цвета, разводят горячим бульоном, добавляют прокипяченную сметану и доводят до кипения. В соус кладут припущенный в небольшом количестве воды с добавлением масла лук, заливают им тушеное мясо, доводят до кипения и тушат до готовности. Отпускают бефстроганов вместе с соусом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо сохранило форму нарезки, тушено с соусом

Цвет: Мяса - светло-коричневый, соуса кремовый

Вкус: Тушеного мяса, умеренно солёный

Запах: Тушёного мяса с ароматом сметаны и припущенного лука

Консистенция: Кусочки мяса мягкие; соуса - однородная, слегка вязкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
12,5	10,9	5,6	170,5



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

53

Наименование блюда

Биточки по-белорусски

Рецептура № 467

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	76	56	84	62
или Говядина полуфабрикат	66	56	73	62
Свинина мясная	42	36	47	40
Молоко питьевое	16	16	18	18
Лук репчатый	14	12	16,7	14
Яйца	9	9	10	10
Масса полуфабриката		127		142
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		90		100

Технология приготовления

В измельчённое мясо добавляют мелко нарезанный репчатый лук, мелко рубленые варёные яйца, соль, молоко, вымешивают, разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, укладывают на противни смазанные растительным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 15-20 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин, покрыты румяной корочкой

Цвет: Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого

Вкус: Запеченного мяса, умеренно солёный

Запах: Запеченного мяса

Консистенция: Сочная, однородная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
10,4	7,5	7,6	140	90
11,5	7,8	8,4	150	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 34

Наименование блюда

Биточки рубленые из птицы запеченные

Рецептура № 498

колонка

По сборнику рецептов

блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 12 лет и старше		с 7 до 11 лет	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Филе куриное или индейки	71	67	63	60
или Грудка куриная промышленного производства	98	67	88	60
Хлеб пшеничный	19	19	17	17
Молоко питьевое	20	20	18	18
Лук репчатый	11	9	10	8
Яйцо	7	7	6,5	6,5
Мука пшеничная	6	6	5,5	5,5
Масса полуфабриката		126		113
Масло растительное для смазки листа		2	2	2
Выход готового блюда		100		90

Технология приготовления

Подготовленное **филе куриное (мякоть грудки без кожи) или индейки** нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, добавляют лук репчатый и пропускают через мясорубку. В массу кладут яйца, соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и разделяют в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, панируют в муке и укладывают на противень, смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму. Поверхность без трещин

Цвет: Светло-серый

Вкус: Запеченного мяса птицы, умеренно солёный

Запах: Запеченного мяса птицы

Консистенция: Мягкая, сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,2	11,3	12,4	196,1	100
8,5	9,0	10,0	155	90



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 55

Биточки рыбные

Рецептура № 345

колонка

По сборнику
технологических
нормативов

блюдо и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Минтай потрошенный обезглавленный	97	72	108	80
или Треска потрошенная обезглавленная	95	72	106	80
или Горбуша (кета) потрошенная с головой	108	72	120	80
или Горбуша (кета) потрошенная без головы	123	72	137	80
или Горбуша (кета) неразделанная	131	72	146	80
Хлеб пшеничный	17	17	19	19
Молоко питьевое	13	13	14	14
Масло сливочное	1,8	1,8	2	2
Яйца	5	5	6	6
Сухари пшеничные	4,5	4,5	5	5
Масса полуфабриката		111		124
Масло растительное	2	2	2	2
Выход готового блюда		90		100

Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша) или филе с кожей без костей (минтай)** нарезают на куски, измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке пшеничным хлебом. В массу добавляют яйца, соль, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см, панируют в сухарях и запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой

Цвет: Корочки - золотистый; в разрезе - в зависимости от вида рыбы: светло-серый (минтай); светло-розовый (горбуша)

Вкус: Запеченной рыбы, умеренно солёный

Запах: Запеченной рыбы

Консистенция: Однородная, сочная, пышная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,0	11,6	13,0	204,4	90
15,5	12,9	14,4	235,7	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 56

Гречка по - купечески с мясом

Рецептура № 4/8

колонка

По сборнику технологических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	86	63	107	79
или Говядина полуфабрикат	74	63	93	79
или Свинина мясная	69	59	87	74
Масло растительное	2	2	2	2
Масса тушеного мяса		40		50
Лук репчатый	12	10	14	12
Морковь	25	20	31	25
Крупа гречневая	38	38	48	48
Вода питьевая	120	120	150	150
Масло сливочное	8	8	10	10
Масса готовой каши с овощами		160		200
Выход готового блюда		200		250

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. массой 20-30 г на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло и тушат 25-30 минут. Очищенные: лук репчатый нарезают кубиками, морковь - натирают на терке и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 минут. Затем в мясо кладут припущенные овощи, заливают горячей кипяченной водой по норме и засыпают подготовленную крупу гречневую, солят по вкусу, добавляют масло сливочное, перемешивают и закрывают крышкой. Доводят до готовности при слабом кипении в течение 30-35 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с гречкой и овощами. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

- Внешний вид:** Мясо нарезано кусочками, зёрна крупы частично разварены, не разделяются
- Цвет:** Мяса - серый, крупы гречневой - коричневый, овощей - близкий к натуральному
- Вкус:** Тушеного мяса в сочетании с луком, морковью и кашей гречневой, насыщенный
- Запах:** Каши гречневой с ароматом овощей и мяса
- Консистенция:** Блюда -вязкая, сочная, мяса мягкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,8	13,5	32,5	200,7	250



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

№ 1

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

57

Наименование блюда

Гуляш

Рецептура № 437

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Говядина 1 категории	86	63		
или Говядина полуфабрикат	74	63		
или Свинина мясная	69	59		
Масло растительное	4	4		
Масса тушёного мяса		40		
Лук репчатый	14	12		
Томатное пюре	6	6		
Вода питьевая	54	54		
Мука пшеничная	4	4		
Масса соуса		60		
Выход готового блюда		100		

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кубиками массой 20-30г, заливают горячей водой, добавляют припущенное томатное пюре, припущенный репчатый лук и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета, постепенно разводят охлажденным до 55°C бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают, протирая лук. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками и стушено с соусом

Цвет: Мяса светло-коричневый

Вкус: Тушёного мяса в сочетании с луком и томатом, умеренно солёный

Запах: Тушёного мяса с луком

Консистенция: Мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
9,1	7,5	3,4	117,5	100



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 58

Наименование блюда

Ёжики из мяса (свинина мясная и говядина) с рисом, с соусом

Рецептура № 390; 422

колонка

По сборнику
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 2013г, г.Пермь

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	33	24	37	27
или Говядина полуфабрикат	28	24	32	27
Свинина мясная	18	15	21	18
Вода питьевая	15	15	17	17
Крупа рисовая	8	8	9	9
Масса готового рассыпчатого риса		20		24
Лук репчатый	23	19	26	22
Масло сливочное	2	2	3	3
Масса прогретого с маслом лука		9		11
Масло растительное для смазки листа	2	2	1,5	1,5
Мука пшеничная	5	5	7	7
Масса готовых ёжиков		60		70
Соус сметанный		40		50
Сметана	10	10	12,5	12,5
Мука пшеничная	1	1	1,3	1,3
Вода питьевая	30	30	40	40
Масло сливочное	1	1	1,3	1,3
Выход готового блюда		100		120

м/ф. 68г/80г

Технология приготовления

Рис перебирают, варят рассыпчатую рисовую кашу, лук репчатый мелко шинкуют и прогревают с маслом. Подготовленное мясо измельчают на мясорубке дважды. В измельченное мясо добавляют прогретый лук, рассыпчатый рис, хорошо перемешивают, разделяют в виде шариков. Изделия панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Изделия запекают при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. Готовые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. Отпускают ёжики вместе с соусом. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: Муку подсушивают при температуре 110-120°C, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70°C, растирают со сливочным маслом, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Изделия в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, соуса - однородная, нерасслоившаяся масса

Цвет: Корочки изделия – светло-коричневый; риса – белый; соуса - светло-кремовый

Вкус: Запеченного мясного изделия с рисом, соуса - умеренно соленый, свежей сметаны

Запах: Запеченного мясного изделия, соуса сметанного

Консистенция: Сочная, мягкая; соуса - полужидкая, эластичная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
6,1	11,0	7,9	155	100
7,3	14,0	8,9	191	120



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

59

Наименование блюда

Жаркое из птицы

Рецептура № 448

колонка

По сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Курица потрошенная 1 категории	81	72	161	144
или Окорочок куриный	76	72	152	144
или Грудка куриная	76	72	152	144
Масса тушёной птицы (порционные кусочки)		50		100
или Филе куриное или индейки	67	64	135	128
Масса тушеного филе (мякоть)		50		100
Масло растительное	6	6	8	8
Картофель	166	125	166	125
Морковь	25	20	25	20
Лук репчатый	18	15	18	15
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Томатное пюре	3	3	3	3
Масса готовых овощей		150		150
Выход готового блюда		200		250

Технология приготовления

Подготовленные тушки курицы, или окорочка, или грудку куриную нарубают или филе куриное нарезают по 3-5 кусочков на порцию и добавляют воду и масло растительное и тушат до готовности. Картофель нарезают дольками или кубиками. Лук репчатый и морковь нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Припущенные овощи соединяют с тушеными кусочками курицы. Картофель укладывают сверху курицы, заливают соусом томатным (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до конца тушения добавляют соль. Отпускают жаркое с соусом и гарниром. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Приготовление соуса: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла). В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°C, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. Томатное пюре уваривают при слабом кипении в течение 3-5 минут до половины первоначального объема, соединяют с соусом белым. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Органолептические показатели

Внешний вид: Курица нарезана кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, тушены вместе

Цвет: Птицы - белый, соуса - коричневый, картофеля - жёлтый с оранжевым оттенком

Вкус: Специфический для тушёной птицы с привкусом овощей

Запах: Тушёной птицы с ароматом овощей

Консистенция: Птицы, овощей и картофеля - мягкая, блюда - сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,5	10,5	28,1	256,9	200
19,4	17,1	28,1	343,9	250



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 60

Жаркое по-домашнему

Рецептура № 436

колонка

По сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории	107	79	107	79
или Говядина полуфабрикат	93	79	93	79
или Свинина мясная	87	74	87	74
Масса тушёного мяса		50		50
Масло растительное	10	10	12	12
Картофель	160	120	213	160
Лук репчатый	18	15	24	20
Томатное пюре	8	8	10	10
Масса готовых овощей		150		200
Выход готового блюда		200		250

Технология приготовления

Зачищенное мясо нарезают кусочками по 3-4 шт. на порцию складывают в посуду, добавляют воду, масло растительное и тушат 45-60 мин. Очищенные лук репчатый и картофель нарезают дольками или кубиками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

Органолептические показатели

Внешний вид: Мясо нарезано кусочками; картофель и лук нарезаны дольками или кубиками, все вместе тушено. Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и овощи сохранили форму нарезки

Цвет: Мяса - коричневый; овощей - свойственный тушеным овощам

Вкус: Специфический для тушёного мяса и овощей

Запах: Тушёного мяса с ароматом овощей

Консистенция: Мяса - мягкая, нежная; овощей - сочная

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
16,2	17,2	16,5	285,6	200
17,4	19,2	22,8	333,6	250