

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

79

Наименование блюда

**Сердце в соусе**

Рецептура № 403; 453

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, г на			
	с 7 до 11 лет		с 12 лет и старше	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сердце	98	83	137	116
Морковь	2,5	2	3,5	3
Лук репчатый	2,4	2	3,3	3
Масло растительное	5	5	7	7
<b>Масса готового сердца</b>		<b>50</b>		<b>70</b>
<b>Соус томатный</b>		<b>50</b>		<b>50</b>
Мука пшеничная	2,5	2,5	2,5	2,5
Масло сливочное	2,5	2,5	2,5	2,5
Вода питьевая	50	50	50	50
Томатное пюре	8	8	8	8
Чеснок	0,6	0,5	0,6	0,5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		<b>120</b>

**Технология приготовления**

Подготовленное сердце промывают и замачивают в холодной воде на 1-2 часа, затем отваривают в течение 1,5-2 часов. Готовое сердце нарезают на кусочки массой по 20 -30г и прогревают на масле растительном с добавлением моркови и лука репчатого. Сердце с овощами заливают соусом и продолжают тушить 15 - 20 мин. За 5 мин до окончания тушения добавляют, соль, мелконарубленный чеснок. Отпускают вместе с соусом в котором тушилось сердце. 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, растертую с маслом, 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 мин, до половины первоначального объема, соединяют с соусом белым. В конце варки добавляют соль. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Сердце нарезано на кусочки, стужено с соусом

**Цвет:** Коричневый; соуса - светло-коричневого

**Вкус:** Тушеных мясных субпродуктов, умеренно солёный

**Запах:** Тушеного мясного блюда, с ароматом чеснока

**Консистенция:** Сердца - мягкая, нежная; соуса - однородная

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
11,2	10,1	3,7	151	100
12,9	12,1	4,1	177	120



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия  
№ 1

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

80

Наименование блюда

Соус сметанный с томатом

Рецептура № 601

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		
Сметана	12,5	12,5		
Мука пшеничная	2,5	2,5		
Вода питьевая	37,5	37,5		
Масло сливочное	2,5	2,5		
<b>Соус сметанный</b>	<b>50</b>			
Томатное пюре	5	5		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>50</b>			

### Технология приготовления

Соус сметанный: муку пшеничную просеивают, подсушивают в жарочном шкафу с маслом сливочным. 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. Затем белый соус добавляют к сметане, доведенный до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 минут. Томатное пюре уваривают при слабом кипении в течение 3-5 минут до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Однородная, нерасслоившаяся масса

**Цвет:** Светло - красный

**Консистенция:** Полужидкая, эластичная

**Вкус:** Умеренно соленый, с привкусом сметаны, томата

**Запах:** Свежей сметаны с томатом

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,9	3,7	2,8	52,1	50



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

81

Наименование блюда

**Тефтели из мяса (свинина мясная и говядина) с соусом**

Рецептура № 461; 587

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
Свинина мясная	35	30	39	33
Говядина 1 категории	41	30	45	33
или Говядина полуфабрикат	35	30	39	33
Хлеб пшеничный	14	14	15	15
Молоко питьевое	18	18	20	20
Лук репчатый	24	20	25	21
Масло сливочное	9	9	10	10
<b>Масса припущенного лука</b>		<b>14</b>		<b>15</b>
Мука пшеничная	2,7	2,7	3	3
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>107</b>		<b>117</b>
Масло растительное для смазки листа		3		3,5
<b>Соус томатный</b>		<b>50</b>		<b>50</b>
Вода питьевая	45	45	45	45
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,3	2,3
Масло сливочное	2,3	2,3	2,3	2,3
Томатное пюре	12	12	12	12
Лук репчатый	1,2	1	1,2	1
Морковь	5	4	5	4
Масло сливочное для заправки соуса		0,8		0,8
Сахар	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>90/50</b>		<b>100/50</b>

### Технология приготовления

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб, предварительно замоченный в молоке. Лук репчатый очищенный, мелко нарезают и припускают с добавлением масла сливочного, охлаждают. В приготовленный фарш добавляют припущенный репчатый лук, соль, тщательно перемешивают и разделяют шарики по 2-3 шт. на порцию. Тефтели 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 рубленые изделия должны быть полностью доведены до готовности, температура в центре изделий из котлетной массы должна быть не ниже 90°C. При подаче тефтели поливают соусом томатным. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 82

Наименование блюда

Тефтели рыбные с маслом

Рецептура № 349

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
Минтай потрошенный обезглавленный	104	77	124	92
или Треска потрошенная обезглавленная	102	77	121	92
или Горбуша (кета) потрошенная с головой	116	77	138	92
или Горбуша (кета) потрошенная без головы	132	77	157	92
или Горбуша (кета) неразделанная	140	77	167	92
Хлеб пшеничный	14	14	17	17
Молоко питьевое	14	14	17	17
Лук репчатый	8	7	10	8
Яйца	6	6	7	7
Мука пшеничная	8	8	10	10
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>2 шт./62г</b>	<b>124</b>	<b>2 шт./74г</b>	<b>149</b>
Масло растительное	5	5	4	4
<b>Масса готовых тефтелей</b>	<b>2шт./50г</b>	<b>100</b>	<b>2шт./60г</b>	<b>120</b>
Масло сливочное	10	10	5	5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100/10</b>		<b>120/10</b>

## Технология приготовления

Обработанную рыбу разделяют на **филе без кожи и костей (горбуша, кета)** или **филе с кожей без костей (минтай, треска)** нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют лук репчатый и замоченный в молоке хлеб пшеничный и повторно пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют яйца, соль, хорошо вымешивают и формируют шарики по 2 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке и укладывают на смазанный маслом противень. Изделия запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин, своевременно переворачивая, до образования румяной корочки на поверхности. При подаче поливают растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. 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:** Тефтели сохранили форму, на поверхности румяная корочка

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

**Вкус:** Запеченного изделия из рыбной котлетной массы, умеренно солёный; без привкуса хлеба

**Запах:** Запеченной рыбы запанированной в муке

**Консистенция:** Тефтелей - сочная, пышная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,2	14,8	13,7	236,9	100/10
14,4	15,7	16,5	264,7	120/10

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

83

Наименование блюда

**Фрикасе из птицы**

Рецептура № 493

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
Филе куриное или индейки	95	90	121	115
Зелень сушеная (хмели-сунели)	0,1	0,1	0,1	0,1
Масло сливочное	4	4	5	5
<b>Масса тушеной птицы</b>		<b>70</b>		<b>80</b>
Лук репчатый	24	20	24	20
Сметана	20	20	20	20
<b>Выход готового блюда</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

**Технология приготовления**

Подготовленное филе птицы (или индейки) нарезают брусочками. Очищенный лук нарезают мелким кубиком. Сливочное масло растапливают в сотейнике, добавляют в него хмели сунели, подготовленный репчатый лук и прогревают при медленном нагреве. Затем добавляют филе птицы (или индейки) и тушат при закрытой крышке до полуготовности в течение 20 - 25 минут. Затем вводят сметану и тщательно перемешивают, чтобы кусочки птицы (индейки) пропитались сметанной заливкой, добавляют соль и продолжают тушение в течение 5-7 минут до готовности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Филе птицы (или индейки) тушено в сметане с луком и специями

**Цвет:** Кремовый

**Вкус:** Тушеной птицы (или индейки), умеренно солёный, нежный

**Запах:** Тушеной птицы (или индейки), сливочный в сочетании с пряным ароматом специй

**Консистенция:** Мягкая, сочная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
12,1	14,8	0,6	184	90
18,5	18,7	0,7	245,1	100



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 84

Наименование блюда

**Булгур припущенный**

Рецептура № 54-22г-2020

колонка

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 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
Крупа булгур	50	50	60	60
Вода питьевая	117	117	140	140
Масло сливочное	4	4	5	5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

### Технология приготовления

Крупу предварительно промывают сначала теплой, а затем горячей водой. Подготовленный булгур всыпают в подсоленную кипящую воду. Варят на медленном огне до загустения в течение 25-30 минут. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения и прогреть 3-5 мин. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

**Цвет:** От светло серого до кремового

**Вкус:** Булгура отварного с привкусом масла сливочного

**Запах:** Булгура отварного с ароматом масла сливочного

**Консистенция:** Мягкая, зернистая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
5,6	3,3	27,7	163	150
6,8	3,9	33,2	195	180



## 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
Капуста белокочанная свежая	73	58	115	92
Масло растительное	2	2	3	3
Морковь	3,8	3	6,3	5
Лук репчатый	3,0	2,5	5	4
Томатное пюре	1	1	1,5	1,5
Мука пшеничная	0,8	0,8	1,3	1,3
Сахар	1	1	1,5	1,5
<b>Выход готового блюда</b>		<b>50</b>		<b>80</b>

## Технология приготовления

Обработанную, нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), растительное масло, припущенное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют припущенные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности 40-45 мин. За 10 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, разведенной в небольшом количестве воды, солью, сахаром и тушат до готовности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

## Органолептические показатели

**Внешний вид:** Смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки

**Цвет:** Светло-коричневый

**Вкус:** Кисло - сладкий

**Запах:** Тушёной капусты с ароматом томата, овощей

**Консистенция:** Мягкая, сочная, у капусты допускается упругая

## Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	1,7	4,1	36	50
1,6	2,1	6,6	52	80



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

Для документов № 1

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

86

Наименование блюда

**Картофель толченый по-деревенски**

Рецептура № 208

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
Картофель	200	150	226	170
Отвар картофельный	25	25	30	30
Лук репчатый	19	16	21	18
Масло сливочное	8	8	6	6
<b>Масса припущенного с маслом лука</b>		<b>8</b>		<b>12</b>
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

## Технология приготовления

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить в бак и картофель обсушить при открытой крышке. Отмерить необходимое количество отвара для приготовления картофеля толченого. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим отваром, добавить припущенный до золотистого цвета с маслом сливочным лук репчатый, взбить и тщательно перемешать. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

## Органолептические показатели

**Внешний вид:** Протёртая картофельная масса, с включением лука репчатого припущенного, аккуратно уложенная

**Цвет:** От светло-кремового до желтоватого

**Вкус:** Картофеля толченого, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом лука и масла сливочного

**Запах:** Свежеприготовленного картофеля толченого с ароматом лука припущенного и сливочного масла

**Консистенция:** Густая, пышная

## Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,2	5,1	21,6	137	150
4,9	7,7	33,0	221	180



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 87

Наименование блюда

**Пюре картофельное**

Рецептура № 520

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		
Картофель	113	85		
Молоко питьевое	19	16		
Масло сливочное	3	3		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>100</b>		

### Технология приготовления

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить. Обсушить при открытой крышке. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим кипячёным молоком, добавить растопленное сливочное масло доведенное до кипения, взбить тщательно перемешивая. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная

**Цвет:** От светло-кремового до кремового или белый

**Вкус:** Картофельного пюре, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом кипячёного молока и сливочного масла

**Запах:** Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла

**Консистенция:** Густая, пышная, однородная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,0	2,9	13,3	87	100



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

88

Наименование блюда

Пюре картофельное

Рецептура № 520

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
Картофель	170	128	205	154
Молоко питьевое	24	24	29	29
Масло сливочное	5	5	7	7
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

### Технология приготовления

Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить. Обсушить при открытой крышке. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим кипячёным молоком, добавить растопленное сливочное масло доведенное до кипения, взбить тщательно перемешивая. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная

**Цвет:** От светло-кремового до кремового или белый

**Вкус:** Картофельного пюре, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом кипячёного молока и сливочного масла

**Запах:** Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла

**Консистенция:** Густая, пышная, однородная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,3	4,4	23,5	147	150
3,9	5,9	26,7	176	180



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия  
документов  
№ 1

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

89

Наименование блюда

Каша гречневая вязкая

Рецептура № 510

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
Крупа гречневая	38	38	45	45
Вода питьевая	121	121	144	144
Масло сливочное	5	5	6	6
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

### Технология приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду, посолить, варить до загустения 30 мин, затем довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное, доведенное до кипения и прогреть 3-5 мин. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Зёрна крупы частично разварены, не разделяются; каша, положенная горкой, сохраняет форму

**Цвет:** Серый с коричневым оттенком

**Вкус:** Каши гречневой с маслом, умеренно солёный

**Запах:** Каши гречневой с маслом сливочным

**Консистенция:** Вязкая, мягкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,7	4,8	20,6	144	150
5,6	5,8	24,7	174	180



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

90

Наименование блюда

**Макаронные изделия отварные**

Рецептура № 516

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
Макаронные изделия	53	53	64	64
Вода питьевая	318	318	384	384
Масло сливочное	3,5	3,5	4	4
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

### Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным маслом сливочным, доведенным до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным

**Цвет:** От светло до светло-кремового

**Вкус:** Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

**Запах:** Варёных макаронных изделий со сливочным маслом

**Консистенция:** Мягкая, но упругая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,2	2,8	34,3	175	150
3,8	3,4	41,1	210	180

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91**

Наименование блюда

**Рагу из овощей**

Рецептура № 224

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
Картофель	144	108	173	130
Морковь	25	20	30	24
Лук репчатый	15	13	18	15
Масло растительное	8	8	10	10
<b>Для соуса</b>		<b>50</b>		<b>60</b>
Мука пшеничная	1,7	1,7	2	2
Сахар	1,3	1,3	1,5	1,5
Томатное пюре	8	8	10	10
Морковь	5	4	6	5
Лук репчатый	5	4	6	5
Вода питьевая	53	53	63	63
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

**Технология приготовления**

Обработанные, нарезанные дольками или кубиками картофель и корния припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль. **Для соуса:** подсушенную без изменения цвета муку, размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, соединяют с припущенными морковью, луком, томатным пюре, заправляют солью и сахаром. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Картофель и корния нарезаны дольками или кубиками. Тушёные овощи выложены горкой

**Цвет:** Близкий свежим овощам, соуса - тёмно-красный

**Вкус:** Умеренно солёный, со сладковатым привкусом моркови

**Запах:** Овощей, соуса

**Консистенция:** Овощи - плотные, сочные

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,5	8,9	19,2	175	150
5,2	11,3	23,0	215	180

Наименование блюда

Рагу овощное

Рецептура № 541,587

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
Картофель	64	48	77	58
Морковь	30	24	38	30
Лук репчатый	14	12	18	15
Капуста свежая белокочанная	69	55	81	65
Масло растительное	6	6	7	7
<b>Соус томатный</b>		<b>45</b>		<b>55</b>
Томатное пюре	10	10	12	12
Мука пшеничная	2	2	2,5	2,5
Морковь	4	3	5	4
Лук репчатый	1,2	1	1,4	1,2
Вода питьевая	41	41	50	50
Масло сливочное	3	3	3,6	3,6
Сахар	0,5	0,5	0,5	0,5
<b>Масса готового блюда</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

## Технология приготовления

Обработанные, нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль. **Для соуса:** подсушенную без изменения цвета и растертую с маслом сливочным муку, размешивают с частью воды, затем добавляют оставшуюся воду, соединяют с припущенными с маслом морковь, луком, томатным пюре, доводят до вкуса солью. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

## Органолептические показатели

**Внешний вид:** Картофель и коренья нарезаны дольками или кубиками. Тушёные овощи выложены горкой

**Цвет:** Близкий свежим овощам, соуса - тёмно-красный

**Вкус:** Умеренно солёный, со сладковатым привкусом моркови

**Запах:** Овощей, соуса

**Консистенция:** Овощи - плотные, сочные

## Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,7	6,2	16,1	131	150



3,2

7,4

18,3

153

180



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 93

Наименование блюда \_\_\_\_\_

**Рис припущенный**

Рецептура № 512 \_\_\_\_\_

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
Крупа рисовая	53	53	63	63
Вода питьевая	110	110	140	140
Масло сливочное	4	4	5,0	5,0
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150</b>		<b>180</b>

### Технология приготовления

В кипящую воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Гарнир варят до загустения, помешивая 15-20 мин. Добавляют остальные 50% масла и уваривают до готовности. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Крупинки хорошо набухшие, не деформированные

**Цвет:** Белый

**Вкус:** Риса припущенного в сочетании с маслом сливочным

**Запах:** Риса припущенного с ароматом масла сливочного

**Консистенция:** Мягкая, зернистая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,5	3,1	25,4	144	150
4,4	3,7	31,1	175	180



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 94

Наименование блюда

**Рис припущенный с кукурузой или горошком зеленым**

Рецептура № 44/3

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
Крупа рисовая	53	53	63	63
Вода питьевая	110	110	115	115
Масло сливочное	4	4	5	5
<b>Масса припущенного риса</b>		<b>150</b>		<b>180</b>
Кукуруза консервированная	50	30	50	30
или Горошек зеленый консервированный	46	30	46	30
<b>Выход готового блюда</b>		<b>150/30</b>		<b>180/30</b>

### Технология приготовления

Рис перебирают и промывают. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную крупу рисовую. Крупу варят до загустения, помешивая. Когда рис загустеет перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают упреть. Остальные 50% масла добавляют в готовый гарнир. Горошек или кукурузу консервированную (консервные банки ошпаривают, протирают, вскрывают) доводят до кипения, откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару и вводят в припущенный рис. Всё перемешивают и прогревают 2-3 минуты до температуры 90°C. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Все компоненты блюда сохранили форму, тщательно перемешаны

**Цвет:** Риса – белый, кукурузы - желтый, горошка - зеленый

**Вкус:** Припущенного риса с консервированными овощами с привкусом сливочного масла

**Запах:** Припущенного риса с консервированными овощами с ароматом масла сливочного

**Консистенция:** Мягкая, сочная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,0	3,3	30,4	167	150/30
4,9	3,9	36,1	199	180/30



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

95

Наименование блюда **Какао с молоком**

Рецептура № 642 **колонка**

По сборнику рецептов **блюдо 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
Какао-порошок	4	4	5	5
Молоко питьевое	130	130	130	130
Сахар	15	15	15	15
Вода питьевая	75	75	75	75
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		<b>200</b>

**Технология приготовления**

растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

**Цвет:** Светло - шоколадный

**Вкус:** Приятный, шоколадный, умеренно сладкий

**Запах:** Шоколадный, с ароматом кипячёного молока

**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
3,4	3,2	21,2	127	200



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 96

Наименование блюда Кисель из свежих ягод

Рецептура № 505 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		
Вишня свежемороженая	25,2	24		
или Смородина свежемороженая	25,2	24		
или Клюква свежемороженая	25,2	24		
Сахар	15	15		
Крахмал	7	7		
Вода питьевая	180	180		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой. Замороженные ягоды оттаивают. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на одну часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар и сок, доводят до кипения и при активном помешивании струей вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения. Охлаждают. *Крахмал подготавливают следующим образом:* его разводят охлажденным отваром (на одну часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Однородная (без комком заварившегося крахмала), прозрачная масса

**Цвет:** Ягод, из которых изготовлен кисель

**Вкус:** Кисло-сладкий с привкусом ягод

**Запах:** Ягод, из которых изготовлен кисель

**Консистенция:** Киселя средней густоты, слегка желеобразная

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,2	21,5	89	200



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия  
документов  
№ 1

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

97

Наименование блюда

**Компот из вишен и яблок**

Рецептура № 513

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		
Яблоки свежие	26	23		
Вишня свежемороженая	19	18		
Вода питьевая	185	185		
Сахар	15	15		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Свежемороженую вишню предварительно оттаивают, перебирают и промывают. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения в течение 10-12 минут. В подготовленный горячий сироп погружают яблоки, варят не более 5-6 мин. Затем добавляют подготовленную вишню и доводят до кипения. Подают охлажденным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Отвар прозрачный с наличием ягод вишни

**Цвет:** Вишневый

**Вкус:** Кисло-сладкий

**Запах:** Аромат вишни и яблок

**Консистенция:** Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,1	19,1	78	200



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

98

Наименование блюда Компот из кураги

Рецептура № 638 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		
Курага	20	20		
Вода питьевая	208	208		
Сахар	15	15		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

Подготовленную курагу моют, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин. Охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого

**Вкус:** Приятный, сладкий или кисло-сладкий

**Запах:** Варёной кураги

**Консистенция:** Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,8	0,0	27,2	112	200



МБОУ СОШ №1

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

99

Наименование блюда

**Компот из свежих плодов**

Рецептура № 585

колонка

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

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Яблоки свежие (с удаленным семенным гнездом)	45,6	40		
или Груши свежие	44	40		
Вода питьевая	181	181		
Сахар	15	15		
или Апельсины свежие	60	40		
Вода питьевая	155	155		
Сахар	15	15		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

**Технология приготовления**

Яблоки, или груши моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Или апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Варят при слабом кипении не более 6-8 минут. Подают охлажденным. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Сироп прозрачный, фрукты нарезаны дольками

**Цвет:** В зависимости от фрукта

**Вкус:** Кисло-сладкий

**Запах:** Свойственный данному фрукту, приятный

**Консистенция:** Мягкая, соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	20,6	83	200





МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

Документ № 1

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

100

Наименование блюда

**Компот из смеси сухофруктов**

Рецептура № 639

колонка

По сборнику рецептур

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

## Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сухофрукты	20,3	20		
Вода питьевая	205	205		
Сахар	15	15		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

## Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Отпускают компот вместе с сухофруктами. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

## Органолептические показатели

**Внешний вид:** Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности

**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

**Вкус:** Приятный, сладкий или кисло-сладкий

**Запах:** Варёных плодов и ягод

**Консистенция:** Жидкой части - прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

## Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,7	0,0	23,9	98	200



наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

101

Наименование блюда

Компот из урюка

Рецептура № 638

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		
Урюк	25	25		
Вода питьевая	208	208		
Сахар	15	15		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

Подготовленный урюк заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 мин., затем охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Отвар прозрачный, ягоды целые, сварены до полной готовности

**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

**Вкус:** Приятный, сладкий или кисло-сладкий

**Запах:** Варёных ягод

**Консистенция:** Жидкой части - прозрачная, ягоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
1,0	0,0	31,2	129	200



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

102

Наименование блюда

Компот из ягод

Рецептура № 511

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		
Вишня свежемороженая	21	20		
или Смородина свежемороженая	21	20		
Вода питьевая	165	165		
Сахар	20	20		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

Замороженные ягоды оттаивают. В горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения в течение 10-12 минут. В подготовленный сироп погружают предварительно перебранные и промытые ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты и охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Отвар прозрачный с наличием ягод

**Цвет:** Красноватый

**Вкус:** Кисло-сладкий

**Запах:** Варёных ягод

**Консистенция:** Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,5	0,2	28,1	116	200



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

103

Наименование блюда

**Кофейный напиток**

Рецептура № 690

колонка

По сборнику рецептур

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

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Кофейный напиток	4	4		
Вода питьевая	120	120		
Сахар	10	10		
Молоко питьевое	100	100		
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>			

### Технология приготовления

В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 мин, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности

**Цвет:** Светло - коричневый

**Вкус:** Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока, умеренно сладкий

**Запах:** Аромат кофейного напитка и кипячёного молока

**Консистенция:** Хорошо концентрированная, жидкая, однородная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,3	2,5	14,8	91	200



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

104

Наименование блюда

**Напиток из плодов шиповника**

Рецептура № 705

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		
Плоды шиповника сушёные	25	25		
Сахар	10	10		
Вода питьевая	205	205		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 мин, затем добавляют сахар и доводят до кипения. Напиток процеживают, охлаждают и разливают в стаканы. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Напиток прозрачный

**Цвет:** Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком

**Вкус:** Приятный, кисловато - сладкий

**Запах:** Варёных ягод шиповника

**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	26,4	107	200



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

105

Наименование блюда

**Напиток клюквенный**

Рецептура № 520

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		
Клюква	22	20		
Вода питьевая	201,5	201,5		
Сахар	20	20		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и снова доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Напиток прозрачный

**Цвет:** Красноватый

**Вкус:** Кисло-сладкий

**Запах:** Варёных ягод

**Консистенция:** Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,1	0,0	20,7	83	200



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106

Наименование блюда

**Сок в ассортименте**

Рецептура № 518

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

Набор сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Сок в ассортименте	200	200		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

Из пакетов, предварительно обработанных в соответствие с санитарными правилами, соки наливают непосредственно в стаканы. Соки в индивидуальной упаковке емкостью 0,2 л подают без розлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости). Температура подачи 14°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Сок налит в стакан или чашку

**Цвет:** Соответствует продукту из которого произведен сок

**Вкус:** Соответствует продукту из которого произведен сок

**Запах:** Плодов, или ягод, или овощей

**Консистенция:** Жидкая, однородная.

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	28,0	113	200
0,4	0,0	22,0	90	200



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

№ 1

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 107

Наименование блюда

**Чай с лимоном**

Рецептура № 686

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
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>		<b>50</b>	
Сахар	15	15	15	15
Лимон	8	7	8	7
Вода питьевая	150	150	150	150
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200/7</b>		<b>200/7</b>	

**Технология приготовления**

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. При подаче в стакан кладут обработанный, нарезанный дольками лимон. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан, на поверхности лимон. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

**Цвет:** Светло - коричневый, прозрачный. Без наличия чаинок и чайной пыли

**Вкус:** Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом лимона

**Запах:** Запах соответствующий виду чая, с лимоном

**Консистенция:** Жидкая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	15,2	62	200/7





МБОУ СОШ №1

наименование предприятия  
Для документов  
№ 1

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** 108

Наименование блюда

**Чай с сахаром**

Рецептура № 685

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
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>		<b>50</b>	
Сахар	15	15	15	15
Вода питьевая	150	150	150	150
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>		<b>200</b>	

**Технология приготовления**

Чай заваривают в чайнике или отдельной посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. Перед подачей добавляют сахар. При массовом производстве в кипящую воду добавляют сахар доводят до кипения, затем добавляют требуемое количество чая - заварки. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

**Органолептические показатели**

**Внешний вид:** Прозрачный, без чаинок

**Цвет:** В зависимости от сорта чая от светло - коричневого до коричневого

**Вкус:** С привкусом тонизирующего вкуса чая с сахаром

**Аромат:** Свежезаваренного чая

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,2	0,0	15,0	61	200



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

№ 1

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

109

Наименование блюда

Чай со смородиной и с сахаром

Рецептура № 54-6гн-2020

колонка

По сборнику рецептов для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, 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
Чай в/с	1	1	2	2
Вода питьевая	54	54	54	54
<b>Чай-заварка</b>	<b>50</b>		<b>50</b>	
Сахар	12	12	12	12
Смородина черная	12,8	12	12,8	12
Вода питьевая	150	150	150	150
<b>Выход готового блюда</b>	<b>200</b>		<b>200</b>	

### Технология приготовления

Чай заваривают в посуде (при массовом производстве). Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 мин, после чего доливают кипящей водой. Получившуюся заварку в соответствии с рецептурой соединяют с оставшимся количеством кипяченой воды. При массовом производстве в кипящую воду добавляют требуемое количество чая - заварки. Разливают по стаканам, порционно добавляют ягоды. Ягоды (свежемороженые или свежие) перебирают, удаляют плодоножки, моют кипяченой водой (свежемороженые не размораживая). Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления заварки.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Налит в чашку или стакан. Не допускается кипятить приготовленный чай или длительно хранить на плите

**Цвет:** Светло - коричневый, прозрачный, слегка красноватый. Без наличия чаинок и чайной пыли

**Вкус:** Свежезаваренного чая с приятным вкусом смородины

**Запах:** Аромат чая со свежей смородиной

**Консистенция:** Жидкая

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,3	0,0	12,3	50	200/7



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 110

Наименование блюда Шоколадный напиток "Несквик"

Рецептура № 621 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		
Быстрорастворимый шоколадный напиток "Несквик"	10	10		
Сахар	5	5		
Молоко питьевое	150	150		
Вода питьевая	60	60		
<b>Выход готового блюда</b>		<b>200</b>		

### Технология приготовления

Сухой быстрорастворимый шоколадный напиток "Несквик" смешивают с сахаром, добавляют кипяченую воду и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Тонкая взвесь без отстоя

**Цвет:** Светло - шоколадный

**Вкус:** Приятный, шоколадный, умеренно сладкий

**Запах:** Шоколадный, с ароматом кипяченого молока

**Консистенция:** Жидкая, хорошо концентрированная

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
4,3	3,9	15,0	112	200



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 111

## Фрукты в ассортименте

Рецептура № 458

колонка

По технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	брутто, г	нетто, г		
Фрукты в ассортименте	100	100		
Фрукты в ассортименте	130	130		
Фрукты в ассортименте	150	150		

### Технология приготовления

При приемке фрукты подвергают осмотру. В питании используются фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Мандарины, апельсины перед подачей не очищают. Срок реализации не более 2 часов.

### Органолептические показатели

Фрукты без повреждений вредителями и болезнями, без признаков гнили и порчи, без повреждений кожицы

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
0,4	0,0	14,4	59	100
0,1	0,2	5,7	25	100
0,6	0,5	19,9	87	130
0,6	0,5	28,0	119	130
0,6	0,0	21,6	89	150
0,2	0,3	8,6	38	150



МБОУ СОШ №1

наименование предприятия

документов

№ **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112**

Наименование  
блюда

**Булочка российская**

Рецептура № 775

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

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 1шт.готовых изделий в натуре, г
Мука пшеничная	34
Мука пшеничная (на подпыл)	1
Сахар	10
Сахар (для отделки)	2
Масло сливочное	5
Яйца	2
Соль	0
Дрожжи хлебопекарные	1
или Дрожжи сухие	0,25
Молоко питьевое	5
Ванилин	0,02
<b>Итого сырья</b>	<b>62</b>
Вода	12
<b>Масса полуфабриката</b>	<b>71</b>
Яйца для смазки изделия	1,5
Масло растительное для смазки листа	0,2
<b>Выход готового изделия</b>	<b>60</b>

### Технология приготовления

Из дрожжевого теста формуют шарики, на поверхности делают крестообразный надрез, посыпают сахаром, кладут их швом вниз на смазанные маслом листы и ставят в тёплое место для расстойки, затем выпекают в течение 10-12 мин. При температуре 230-240°C. Срок реализации 16 часов с момента выемки из печи булочных изделий (ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (и Изменениями № 1, 2).

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** Форма булочки круглая, поверхность с неглубокими надрезами, посыпана сахаром

**Цвет:** От светло-коричневого до коричневого

**Вкус:** Приятный, сдобный, свежесдобной булочки

**Запах:** Приятный, свежесдобного дрожжевого изделия

**Состояние**

**мякиша:** Хорошо пропечённый, не липкий, не влажный на ощупь

**Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Выход, г
2,8	5,9	35,7	207	60