|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 375** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БЕФСТРОГАНОВ** | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **375** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 46,8 | | 39,5 | | 4,68 | 3,95 | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 14,3 | | 12 | | 1,43 | 1,2 | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,5 | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,82 | |  | С, мг | 0,76 |  | Са, мг | | 15,27 | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,04 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 73,21 | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 2,93 | |  | В2, мг | 0,05 |  | Mg, мг | | 10,13 | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 146,77 | |  | А, мг | 0,02 |  | Fе, мг | | 1,05 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 176,27 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 4,27 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 75** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БОРЩ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **75** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 53,33 | | 40 | | 5,33 | 4 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 50 | | 40 | | 5 | 4 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 38 | | 30 | | 3,8 | 3 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,70 | |  | С, мг | 11,00 |  | Са, мг | | 45,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,10 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 43,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,90 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 21,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 83,00 | |  | А, мг | 0,20 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3 г на 250 г борща). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой). Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый;  • вкус, запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей;  • консистенция свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует  рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 467** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **467** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 51,3 | | 51,3 | | 5,13 | 5,13 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,7 | | 2,7 | | 0,27 | 0,27 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 8,8 | | 8,8 | | 0,88 | 0,88 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,6 | | 2,6 | | 0,26 | 0,26 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 11,9 | | 1,19 | 1,19 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,04 шт. | | 1,6 | | 4 шт. | 0,16 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ | | | | | | | | | | | 1,4 | | 1,4 | | 0,14 | 0,14 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 22,8 | | 22,8 | | 2,28 | 2,28 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,8 | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,28 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 12,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,92 | |  | В1, мг | 0,10 |  | Р, мг | | 44,80 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 44,64 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 7,20 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 288,00 | |  | А, мг | 0,07 |  | Fе, мг | | 0,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Приготовляют булочку домашнюю из дрожжевого теста с влажностью 34% формуют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой посыпают сахаром- песком.  Булочку домашнюю можно выпекать массой 50 г. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — форма круглая, поверхность посыпана сахаром;  • цвет — от золотистого до светло-коричневого;  • состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;  • вкус, запах - приятный, сдобный, свежевыпеченной дрожжевой булочки. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **3** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 15,46 | | 15 | | 1,55 | 1,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,80 | |  | С, мг | 0,11 |  | Са, мг | | 139,50 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,75 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 101,15 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,09 | |  | В2, мг | 0,08 |  | Mg, мг | | 15,15 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 163,05 | |  | А, мг | 0,09 |  | Fе, мг | | 0,76 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,08 |  | К, мг | | 52,65 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы  Консистенция: мягкая  Цвет: сыра и хлеба  Вкус: сыра и хлеба  Запах: свойственный свежим продуктам | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И ДЖЕМОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ДЖЕМ | | | | | | | | | | | 12,5 | | 12,5 | | 1,25 | 1,25 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 12,5 | | 12,5 | | 1,25 | 1,25 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 37,5 | | 37,5 | | 3,75 | 3,75 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,00 | |  | С, мг | 2,00 |  | Са, мг | | 12,61 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,55 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 35,68 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,76 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 13,96 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 216,75 | |  | А, мг | 0,09 |  | Fе, мг | | 0,83 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,19 |  | К, мг | | 67,76 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб намазывают маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики  хлеба, намазанные маслом  Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся  Цвет: соответствует виду масла  Вкус: соответствует виду масла  Запах: масла в сочетании со свежим хлебом | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **3** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 15,46 | | 15 | | 1,55 | 1,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,76 | |  | С, мг | 0,11 |  | Са, мг | | 138,30 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,43 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 95,45 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,46 | |  | В2, мг | 0,07 |  | Mg, мг | | 9,15 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 170,60 | |  | А, мг | 0,09 |  | Fе, мг | | 0,46 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,08 |  | К, мг | | 41,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху - сыр прямоугольной или треугольной формы  Консистенция: мягкая  Цвет: сыра и хлеба  Вкус: сыра и хлеба  Запах: свойственный свежим продуктам | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,34 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 8,10 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 8,44 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 27,10 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,13 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 9,90 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 145,85 | |  | А, мг | 0,07 |  | Fе, мг | | 0,62 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,15 |  | К, мг | | 40,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб намазывают маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики  хлеба, намазанные маслом  Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся  Цвет: соответствует виду масла  Вкус: соответствует виду масла  Запах: масла в сочетании со свежим хлебом | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ДЖЕМ | | | | | | | | | | | 12,5 | | 12,5 | | 1,25 | 1,25 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 12,5 | | 12,5 | | 1,25 | 1,25 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 37,5 | | 37,5 | | 3,75 | 3,75 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,00 | |  | С, мг | 2,00 |  | Са, мг | | 12,61 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,55 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 35,68 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,76 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 13,96 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 216,75 | |  | А, мг | 0,09 |  | Fе, мг | | 0,83 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,19 |  | К, мг | | 67,76 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб намазывают маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики  хлеба, намазанные маслом  Консистенция: хлеба - мягкая, масла - мажущаяся  Цвет: соответствует виду масла  Вкус: соответствует виду масла  Запах: масла в сочетании со свежим хлебом | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВАФЛИ** | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | |
| ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ | | | | | | | | | | | 50 | | 50 | | 5 | 5 | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,40 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 8,00 | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,65 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 18,00 | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 38,65 | |  | В2, мг | 0,02 |  | Mg, мг | | 5,00 | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 177,00 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,75 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 70,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 51** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **51** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 32,31 | | 21 | | 3,23 | 2,1 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 35 | | 21 | | 3,5 | 2,1 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 26,25 | | 21 | | 2,63 | 2,1 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 28 | | 21 | | 2,8 | 2,1 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 30 | | 21 | | 3 | 2,1 | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 20 | | 15 | | 2 | 1,5 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 18,75 | | 15 | | 1,88 | 1,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 19 | | 15 | | 1,9 | 1,5 | | |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | | | | | | | | | | | 21 | | 15 | | 2,1 | 1,5 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 19 | | 15 | | 1,9 | 1,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,40 | |  | С, мг | 15,00 |  | Са, мг | | 38,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,10 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 36,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,60 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 19,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 123,00 | |  | А, мг | 0,25 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Винегрет укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;  • цвет — типичный для используемых компонентов;  • вкус, запах — острый, умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;  • консистенция капусты, огурцов — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **67** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 20 | | 13 | | 2 | 1,3 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 21,67 | | 13 | | 2,17 | 1,3 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 16,25 | | 13 | | 1,63 | 1,3 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 17,33 | | 13 | | 1,73 | 1,3 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 18,57 | | 13 | | 1,86 | 1,3 | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 12 | | 9 | | 1,2 | 0,9 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 11,25 | | 9 | | 1,13 | 0,9 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 8 | | 6 | | 0,8 | 0,6 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 7,5 | | 6 | | 0,75 | 0,6 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 10,7 | | 9 | | 1,07 | 0,9 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,83 | |  | С, мг | 5,57 |  | Са, мг | | 16,10 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,10 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 23,53 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 4,39 | |  | В2, мг | 0,01 |  | Mg, мг | | 10,48 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 76,29 | |  | А, мг | 0,12 |  | Fе, мг | | 0,48 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 167,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 2,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вареные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают.  Нарезанную свеклу заправляют частью растительного масла, предусмотренного по рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью растительного масла и перемешивают.  В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.  Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.  Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной и наоборот.  Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, зеленый или репчатый лук мелко нарезан, винегрет полит растительным маслом.  Консистенция: капусты, огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая.  Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.  Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.  Запах: овощей, растительного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 262** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **262** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 61,3 | | 51,6 | | 6,13 | 5,16 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 15,5 | | 12,9 | | 1,55 | 1,29 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,2 | | 3,2 | | 0,32 | 0,32 | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 15,5 | | 12,9 | | 1,55 | 1,29 | | |
| ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ | | | | | | | | | | | 17,4 | | 12,9 | | 1,74 | 1,29 | | |
| **КАПУСТА ТУШЕНАЯ** | | | | | | | | | | |  | | **32,3** | |  | **3,23** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 46,8 | | 37,4 | | 4,68 | 3,74 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,03 | | 0,03 | | 0,003 | 0,003 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 1,3 | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 0,8 | | 0,8 | | 0,08 | 0,08 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1 | | 0,8 | | 0,1 | 0,08 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,6 | | 1,3 | | 0,16 | 0,13 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,003 | | 0,003 | | 0,0003 | 0,0003 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 11,3 | | 11,3 | | 1,13 | 1,13 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 12,03 | |  | С, мг | 11,05 |  | Са, мг | | 29,25 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,96 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 116,35 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 4,10 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 21,45 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 172,25 | |  | А, мг | 0,07 |  | Fе, мг | | 1,95 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Говядину нарезают на кусочки массой 20-30 г, соединяют со слегка обжаренным луком, нарезанным мелкими кубиками, и еще обжаривают 10-15 мин. Добавляют воду (30 г на одну порцию), мелко нарезанные помидоры, закрывают крышкой и тушат 20-25 мин. Затем добавляют бланшированный мелко нарезанный перец сладкий, капусту тушеную и тушат до готовности.  Капуста тушеная  Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), сливочное масло, пассерованную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.  Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г на порцию. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают говядину вместе с соусом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — на тарелке уложено мясо с капустой, тушенной в соусе;  • цвет мяса — от светло-коричневого до коричневого, капусты и овощей — натуральный;  • вкус, запах — характерный для тушеных мяса и капусты, с ароматом лука и специй, умеренно соленый, острый;  • консистенция мяса и капусты — сочная, мягкая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **323** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 69 | | 69 | | 6,9 | 6,9 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 115 | | 115 | | 11,5 | 11,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,60 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 11,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,60 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 78,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 37,70 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 26,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 206,00 | |  | А, мг | 0,03 |  | Fе, мг | | 0,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза.  Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшенную, перловую — 1,5-2 ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;  • цвет гречневой каши — коричневый;  • вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;  • консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 181** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **181** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 46,2 | | 46,2 | | 4,62 | 4,62 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 69,2 | | 69,2 | | 6,92 | 6,92 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3,8 | | 3,8 | | 0,38 | 0,38 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,70 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 12,32 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,62 | |  | В1, мг | 0,14 |  | Р, мг | | 135,52 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,87 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 90,86 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 167,86 | |  | А, мг | 0,02 |  | Fе, мг | | 3,08 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.  Масло сливочное можно добавлять во время варки или использовать его, предварительно прокипятив, поливая кашу при отпуске. Когда каша сделается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным, можно отпускать с маслом сливочным и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда.  Кипяченое молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.  Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком;  • цвет — свойственный данному виду крупы;  • вкус — свойственный данному виду крупы, без привкуса прогорклости и затхлости;  • запах — свойственный данному виду крупы;  • консистенция — однородная, рассыпчатая, крупинки плотные. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **323** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 69 | | 69 | | 6,9 | 6,9 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 115 | | 115 | | 11,5 | 11,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,60 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 11,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,60 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 78,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 37,70 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 26,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 206,00 | |  | А, мг | 0,03 |  | Fе, мг | | 0,60 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза.  Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшенную, перловую — 1,5-2 ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;  • цвет гречневой каши — коричневый;  • вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;  • консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 246** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ГУЛЯШ ГОВЯЖЯЖИЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **246** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 95,97 | | 81 | | 9,6 | 8,1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 2,67 | | 2 | | 0,27 | 0,2 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2 | | 0,25 | 0,2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 2,38 | | 2 | | 0,24 | 0,2 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 10,1 | | 10 | | 1,01 | 1 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 33 | | 33 | | 3,3 | 3,3 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 15,32 | |  | С, мг | 1,72 |  | Са, мг | | 28,01 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 17,50 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 140,42 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,84 | |  | В2, мг | 0,09 |  | Mg, мг | | 22,92 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 234,17 | |  | А, мг | 0,26 |  | Fе, мг | | 2,17 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 341,48 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 7,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассеруют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения.  Отпускают гуляш с соусом и гарниром.  Гарниры - каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной.  Норма на блюдо: соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) - 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности - лаврового листа 0,02 г.  Норма гарнира - от 50 до 150 г. Кроме того, сверх установленной нормы основного гарнира можно дополнительно подавать свежие или соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, а также салат из свежей или квашеной капусты в количестве от 30 до 100 г (нетто) на порцию; при этом выход блюда соответственно увеличивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сбоку - гарнир.  Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.  Цвет: мяса - серый, соуса - светло-коричневый.  Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.  Запах: мяса с ароматом овощей | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 433** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАКАО С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **433** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАКАО-ПОРОШОК | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 110 | | 110 | | 11 | 11 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,90 | |  | С, мг | 1,00 |  | Са, мг | | 121,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,50 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 90,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 24,80 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 14,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 134,00 | |  | А, мг | 0,01 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи должна быть не ниже 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;  • цвет — светло-коричневый;  • запах — шоколадный, с ароматом кипяченого молока;  • вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий;  • консистенция — хорошо концентрированная, жидкая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **310** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 230,77 | | 150 | | 23,08 | 15 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 250 | | 150 | | 25 | 15 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 187,5 | | 150 | | 18,75 | 15 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 200 | | 150 | | 20 | 15 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 214,29 | | 150 | | 21,43 | 15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,25 | | 5,25 | | 0,53 | 0,53 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 105 | | 105 | | 10,5 | 10,5 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 2,94 | |  | С, мг | 12,00 |  | Са, мг | | 23,27 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,78 | |  | В1, мг | 0,14 |  | Р, мг | | 80,12 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,76 | |  | В2, мг | 0,10 |  | Mg, мг | | 32,30 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 150,13 | |  | А, мг | 0,03 |  | Fе, мг | | 1,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,08 |  | К, мг | | 853,25 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 7,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.  Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.  Для приготовления гарниров соль берут из расчета 1 г на 100 г выхода гарнира. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.  Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.  Цвет: белый с кремовым оттенком.  Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.  Запах: вареного картофеля, сливочного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 183** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **183** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 40,4 | | 40 | | 4,04 | 4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 140,1 | | 140,1 | | 14,01 | 14,01 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 210** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,88 | |  | С, мг | 0,73 |  | Са, мг | | 152,45 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,68 | |  | В1, мг | 0,17 |  | Р, мг | | 209,67 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 34,56 | |  | В2, мг | 0,23 |  | Mg, мг | | 87,96 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 288,66 | |  | А, мг | 0,06 |  | Fе, мг | | 2,65 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,15 |  | К, мг | | 358,32 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 13,93 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течение 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.  При отпуске поливают маслом сливочным (10 г) и посыпают сахаром (10 г), или поливают маслом, или посыпают сахаром, а также вареньем, джемом, повидлом, медом (25-30 г на порцию). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.  Цвет: соответствует виду каши.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **184** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | | | | | | | | | | | 61,3 | | 61,3 | | 6,13 | 6,13 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 77,4 | | 77,4 | | 7,74 | 7,74 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 116,1 | | 116,1 | | 11,61 | 11,61 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,3 | | 1,3 | | 0,13 | 0,13 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,4 | | 2,4 | | 0,24 | 0,24 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,95 | |  | С, мг | 1,61 |  | Са, мг | | 156,17 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,43 | |  | В1, мг | 0,23 |  | Р, мг | | 284,97 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 43,31 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 136,85 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 320,39 | |  | А, мг | 0,06 |  | Fе, мг | | 4,83 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности.  Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;  • цвет — свойственный виду крупы;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — свойственный виду крупы и молока;  • консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **189** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 37,1 | | 37,1 | | 3,71 | 3,71 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 80,6 | | 80,6 | | 8,06 | 8,06 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 122,6 | | 122,6 | | 12,26 | 12,26 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 7,41 | |  | С, мг | 1,61 |  | Са, мг | | 170,66 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,98 | |  | В1, мг | 0,10 |  | Р, мг | | 141,68 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 33,33 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 24,15 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 252,77 | |  | А, мг | 0,06 |  | Fе, мг | | 1,61 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ОВСЯНАЯ С ИЗЮМОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **189** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| КРУПА ОВСЯНАЯ | | | | | | | | | | | 48,4 | | 48,4 | | 4,84 | 4,84 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 80,6 | | 80,6 | | 8,06 | 8,06 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 122,6 | | 122,6 | | 12,26 | 12,26 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,44 | |  | С, мг | 0,64 |  | Са, мг | | 166,25 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,36 | |  | В1, мг | 0,22 |  | Р, мг | | 251,62 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 43,52 | |  | В2, мг | 0,19 |  | Mg, мг | | 68,25 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 324,20 | |  | А, мг | 0,06 |  | Fе, мг | | 2,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,12 |  | К, мг | | 423,13 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 13,21 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **189** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ОВСЯНАЯ | | | | | | | | | | | 48,4 | | 48,4 | | 4,84 | 4,84 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 80,6 | | 80,6 | | 8,06 | 8,06 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 122,6 | | 122,6 | | 12,26 | 12,26 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,21 | |  | С, мг | 1,61 |  | Са, мг | | 188,37 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,08 | |  | В1, мг | 0,16 |  | Р, мг | | 235,06 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 30,43 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 66,01 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 262,43 | |  | А, мг | 0,06 |  | Fе, мг | | 3,22 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **189** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | | | | 48,4 | | 48,4 | | 4,84 | 4,84 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 80,6 | | 80,6 | | 8,06 | 8,06 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 122,6 | | 122,6 | | 12,26 | 12,26 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,02 | |  | С, мг | 1,61 |  | Са, мг | | 177,10 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,11 | |  | В1, мг | 0,19 |  | Р, мг | | 222,18 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 39,28 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 57,96 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 294,63 | |  | А, мг | 0,06 |  | Fе, мг | | 3,22 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 184** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША ПШЕННАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **184** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | | | | 49 | | 49 | | 4,9 | 4,9 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 61,9 | | 61,9 | | 6,19 | 6,19 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 92,9 | | 92,9 | | 9,29 | 9,29 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,9 | | 1,9 | | 0,19 | 0,19 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,5 | | 6,5 | | 0,65 | 0,65 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,26 | |  | С, мг | 1,29 |  | Са, мг | | 129,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,16 | |  | В1, мг | 0,18 |  | Р, мг | | 197,37 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 39,35 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 52,89 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 273,48 | |  | А, мг | 0,05 |  | Fе, мг | | 2,58 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено — не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.  Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;  • цвет — свойственный виду крупы;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — свойственный виду крупы и молока;  • консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **189** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 37,1 | | 37,1 | | 3,71 | 3,71 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 85,5 | | 85,5 | | 8,55 | 8,55 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 127,4 | | 127,4 | | 12,74 | 12,74 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 4,8 | | 4,8 | | 0,48 | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,1 | | 8,1 | | 0,81 | 0,81 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,28 | |  | С, мг | 1,61 |  | Са, мг | | 172,27 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,14 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 170,66 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 34,78 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 37,03 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 255,99 | |  | А, мг | 0,06 |  | Fе, мг | | 1,61 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;  • цвет — соответствует виду каши;  • вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;  • запах — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;  • консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАША РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **323** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 69,3 | | 69,3 | | 6,93 | 6,93 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 145,3 | | 145,3 | | 14,53 | 14,53 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,7 | | 6,7 | | 0,67 | 0,67 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,79 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 14,63 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,12 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 103,74 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 50,14 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 34,58 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 273,98 | |  | А, мг | 0,04 |  | Fе, мг | | 0,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде.  Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшенную, перловую — 1,5-2 ч. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;  • цвет рисовой каши — светло-кремовый или серовато-белый;  • вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;  • консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КЕФИР** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **435** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 207 | | 200 | | 20,7 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,00 | |  | С, мг | 2,00 |  | Са, мг | | 252,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,20 | |  | В1, мг | 0,08 |  | Р, мг | | 196,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,00 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 30,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 62,00 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кефир подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;  • цвет — белый;  • запах — кислый, сладковатый, приятный;  • вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;  • консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 350** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **350** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КЛЮКВА | | | | | | | | | | | 20,41 | | 20 | | 2,04 | 2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 186 | | 186 | | 18,6 | 18,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | | | | 9 | | 9 | | 0,9 | 0,9 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,11 | |  | С, мг | 1,20 |  | Са, мг | | 13,65 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,04 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 8,22 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 26,91 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 4,45 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 110,16 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,11 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 26,31 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Клюкву, или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют; у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин, и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал предварительно разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Алычу или сливу, или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 7-10 мин, отвар сливают, ягоды и плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.  В кисель из черники добавляют кислоту лимонную массой 2 г  На 200 г киселя масса плодов и ягод и воды: 20 г и 186 г соответственно для клюквы, брусники, смородины черной, крыжовника, смородины красной, 24 г и 183 г соответственно для черники, вишни, алычи, сливы,  Кисель средней густоты охлаждают, при отпуске разливают по 150-200 г в стаканы, можно посыпать сахаром в количестве 5-8% от нормы, предусмотренной рецептурой. Кисели подают охлажденными до температуры 12-14 °С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.  Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная  Цвет: соответствует виду плодов или ягод  Вкус: натурального плодового или ягодного сока, кисло-сладкий  Запах: свежих плодов или ягод | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ЯБЛОЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **394** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 45 | | 40 | | 4,5 | 4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 172 | | 172 | | 17,2 | 17,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 24 | | 24 | | 2,4 | 2,4 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,20 | |  | С, мг | 2,00 |  | Са, мг | | 7,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,20 | |  | В1, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 4,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,90 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 4,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 115,00 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.  В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин.В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.  Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порцио-нируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.  • цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;  • вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;  • запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов; | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 394** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **394** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 45 | | 40 | | 4,5 | 4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 172 | | 172 | | 17,2 | 17,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 24 | | 24 | | 2,4 | 2,4 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,20 | |  | С, мг | 2,00 |  | Са, мг | | 7,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,20 | |  | В1, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 4,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,90 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 4,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 115,00 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.  В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин.В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.  Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порцио-нируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.  • цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;  • вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;  • запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов; | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 402** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **402** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 24 | | 24 | | 2,4 | 2,4 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 210 | | 210 | | 21 | 21 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,60 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 21,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,10 | |  | В1, мг | 0,02 |  | Р, мг | | 23,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 31,70 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 16,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 131,00 | |  | А, мг | 0,01 |  | Fе, мг | | 0,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и варят, затем добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до готовности. Готовый компот охлаждают до 12-14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп. Оптимальная температура подачи 12-14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;  • цвет — от темно-желтого до светло-коричневого;  • вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;  запах — типичный для вареных в сиропе сухофруктов;  • консистенция — жидкая, сухофруктов — мягкая, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 292** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КУРИЦА В ТОМАТНОМ СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **292** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 107,14 | | 75 | | 10,71 | 7,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 76,92 | | 50 | | 7,69 | 5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 83,33 | | 50 | | 8,33 | 5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 62,5 | | 50 | | 6,25 | 5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 66,67 | | 50 | | 6,67 | 5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 71,43 | | 50 | | 7,14 | 5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 30,67 | | 23 | | 3,07 | 2,3 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 28,75 | | 23 | | 2,88 | 2,3 | | |
| ПЕТРУШКА (КОРЕНЬ) | | | | | | | | | | | 2,67 | | 2 | | 0,27 | 0,2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 7,69 | | 5 | | 0,77 | 0,5 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 12,5 | | 12,5 | | 1,25 | 1,25 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3,8 | | 3,8 | | 0,38 | 0,38 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 37,5 | | 37,5 | | 3,75 | 3,75 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 15,72 | |  | С, мг | 6,42 |  | Са, мг | | 44,07 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 21,32 | |  | В1, мг | 0,13 |  | Р, мг | | 170,66 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,34 | |  | В2, мг | 0,15 |  | Mg, мг | | 36,82 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 318,03 | |  | А, мг | 0,54 |  | Fе, мг | | 2,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 556,71 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 9,64 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Обжаренную до золотистой корочки птицу или кролика рубят на порции, добавляют нарезанный дольками обжаренный картофель, пассерованные морковь, петрушку, лук, заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20-30 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют зеленый горошек (5 г) или нарезанные стручки фасоли (5,8 г).  Тушеную птицу или кролика отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились.  Соус сметанный с томатом №331  Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: тушеные после обжаривания куски птицы или кролика (по одному на порцию) уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились.  Консистенция: мягкая, сочная; соус средней густоты.  Цвет: соуса - темно-красный, филе птицы или кролика на разрезе - белый, окорочков - темно-серый.  Вкус: тушеного мяса птицы или кролика с привкусом соуса и специй, умеренно соленый.  Запах: тушеного мяса птицы или кролика. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **331** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 51 | | 51 | | 5,1 | 5,1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,50 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 11,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,80 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 36,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 31,30 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 7,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 191,00 | |  | А, мг | 0,03 |  | Fе, мг | | 0,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;  • цвет — от белого до светло-кремового;  • вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;  • консистенция — мягкая, упругая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **331** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 51 | | 51 | | 5,1 | 5,1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,50 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 11,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,80 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 36,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 31,30 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 7,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 191,00 | |  | А, мг | 0,03 |  | Fе, мг | | 0,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят 20-30 мин, лапшу — 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, заправлены маслом;  • цвет — от белого до светло-кремового;  • вкус, запах — характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;  • консистенция — мягкая, упругая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 259** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **МЯСО С ПОДЛИВОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **259** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 50 | | 42,2 | | 5 | 4,22 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 3,2 | | 3,2 | | 0,32 | 0,32 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| **СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 55 | | 55 | | 5,5 | 5,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,2 | | 1 | | 0,12 | 0,1 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | 0,01 | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ ГОРОШКОМ | | | | | | | | | | | 0,03 | | 0,03 | | 0,003 | 0,003 | | |
| **Выход: 50/50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,71 | |  | С, мг | 0,98 |  | Са, мг | | 8,09 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,99 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 77,04 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 5,63 | |  | В2, мг | 0,05 |  | Mg, мг | | 11,55 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 172,98 | |  | А, мг | 0,03 |  | Fе, мг | | 1,19 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 186,73 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 3,68 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованной томатной пасты в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (10-15 г на порцию).  Соус белый основной №360  Корень петрушки или сельдерея промывают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, шинкуют.  Пшеничную муку просеивают, высыпают в разогретое масло растительное и пассеруют при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно пассерованная мука должна иметь слега кремовый цвет. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут нарезанные петрушку, сельдерей, лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист.  Затем соус процеживают, протирая разварившиеся овощи, и доводят до кипения.  Готовый соус используют для приготовления производных соусов. Если соус используется как самостоятельный, его заправляют лимонной кислотой (0,05 г на порцию 50 г) и маслом сливочным (1,5 г на порцию 50 г). | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.  Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущенные с маслом, капуста тушеная.  Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| • Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;  • цвет — мяса — светло-коричневый;  • вкус, запах — характерный для тушеного мяса с жареным луком и специями, слегка острый;  • консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 401** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ОЛАДЬИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **401** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ №400** | | | | | | | | | | |  | | **110** | |  | **11** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 52,9 | | 52,9 | | 5,29 | 5,29 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,07 шт. | | 2,7 | | 7 шт. | 5,87 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 52,9 | | 52,9 | | 5,29 | 5,29 | | |
| ДРОЖЖИ ПРЕССОВАННЫЕ | | | | | | | | | | | 1,6 | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,9 | | 1,9 | | 0,19 | 0,19 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5,6 | | 5,6 | | 0,56 | 0,56 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,3 | | 6,3 | | 0,63 | 0,63 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,09 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 16,44 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,46 | |  | В1, мг | 0,08 |  | Р, мг | | 53,10 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 37,81 | |  | В2, мг | 0,05 |  | Mg, мг | | 9,32 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 278,59 | |  | А, мг | 0,04 |  | Fе, мг | | 0,63 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,15 |  | К, мг | | 79,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 1,39 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях или электросковородах так же, как блины. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм.  Отпускают оладьи 150 г с маслом (10 г), джемом, повидлом, медом, вареньем, сахаром (15 г), сгущенным молоком (20 г) по 2-3 шт. на порцию.  Тесто для оладий №400  Тесто готовят так же, как для блинов (рец. №396), но более густой консистенции.  В рецептуре указана раскладка прессованных дрожжей. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: две-три штуки оладий на порцию, равномерно обжаренные.  Консистенция: мягкая, упругая.  Цвет: золотистый.  Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.  Запах: жареных оладий. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЕЧЕНЬЕ** | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | |
| ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 60 | | 60 | | 6 | 6 | |
| ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ | | | | | | | | | | | 0 | | 0 | | 0 | 0 | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,50 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 17,40 | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,88 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 54,00 | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 44,64 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 12,00 | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 250,20 | |  | А, мг | 0,01 |  | Fе, мг | | 1,26 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 66,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАРТОШКОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **451** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ** | | | | | | | | | | |  | | **64** | |  | **6,4** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 40,5 | | 40,5 | | 4,05 | 4,05 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,2 | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ | | | | | | | | | | | 1,2 | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 19,2 | | 19,2 | | 1,92 | 1,92 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,9 | | 1,9 | | 0,19 | 0,19 | | |
| **ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ** | | | | | | | | | | |  | | **45** | |  | **4,5** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | 54 | | 40,5 | | 5,4 | 4,05 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 14 | | 11,7 | | 1,4 | 1,17 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,35 | | 0,35 | | 0,04 | 0,04 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,05 шт. | | 2,01 | | 5 шт. | 0,2 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,10 | |  | С, мг | 4,00 |  | Са, мг | | 14,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,50 | |  | В1, мг | 0,07 |  | Р, мг | | 46,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 30,00 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 10,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 163,00 | |  | А, мг | 0,01 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпиленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.  Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.  Прилегание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.  Тесто дрожжевое  Дрожжевое тестоприготовляют двумя способами - опарным и безопарным.  Безопарным способом тесто приготовляют преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).  Безопарный способ.  В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.  Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.  Опарный способ.  В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2- 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.  Фарш картофельный с луком  Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом растительным и жарят до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.  Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.  Если свежая капуста горчит, ее предварительно бланшируют в течение 3-5 мин, откидывают, обсушивают, а затем обжаривают. Свежую капусту при частом помешивании можно обжарить на плите. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| • Внешний вид — изделия в виде лодочки, полумесяца и т. д.; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;  • цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;  • запах свежевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;  • вкус — свежевыпеченного пирожка с фаршем;  • консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С МЯСОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **451** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ** | | | | | | | | | | |  | | **64** | |  | **6,4** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 40,5 | | 40,5 | | 4,05 | 4,05 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,8 | | 2,8 | | 0,28 | 0,28 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,2 | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | 0,6 | | 0,06 | 0,06 | | |
| ДРОЖЖИ СУХИЕ | | | | | | | | | | | 1,2 | | 1,2 | | 0,12 | 0,12 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 19,2 | | 19,2 | | 1,92 | 1,92 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,9 | | 1,9 | | 0,19 | 0,19 | | |
| ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 45 | | 33,75 | | 4,5 | 3,38 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,35 | | 0,35 | | 0,04 | 0,04 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,05 шт. | | 2,01 | | 5 шт. | 0,2 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 10,49 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 13,43 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 7,21 | |  | В1, мг | 0,08 |  | Р, мг | | 93,21 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 30,86 | |  | В2, мг | 0,05 |  | Mg, мг | | 13,21 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 230,18 | |  | А, мг | 0,02 |  | Fе, мг | | 1,34 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,04 |  | К, мг | | 115,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 2,86 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпиленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.  Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.  Прилегание. В случае использовании жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.  Тесто дрожжевое  Дрожжевое тестоприготовляют двумя способами - опарным и безопарным.  Безопарным способом тесто приготовляют преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, масла), опарным — для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное).  Безопарный способ.  В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.  Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз.  Опарный способ.  В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2- 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| • Внешний вид — изделия в виде лодочки, полумесяца и т. д.; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;  • цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;  • запах свежевыпеченного пирожка, фарша — свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;  • вкус — свежевыпеченного пирожка с фаршем;  • консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 311** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЛОВ ИЗ КУРИЦЫ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **311** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 104,29 | | 73 | | 10,43 | 7,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 8 | | 8 | | 0,8 | 0,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9 | | 8 | | 0,9 | 0,8 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 10,67 | | 8 | | 1,07 | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 10 | | 8 | | 1 | 0,8 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 35 | | 35 | | 3,5 | 3,5 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 17,90 | |  | С, мг | 11,00 |  | Са, мг | | 37,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,70 | |  | В1, мг | 0,08 |  | Р, мг | | 188,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,70 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 37,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 306,00 | |  | А, мг | 0,22 |  | Fе, мг | | 12,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассеруют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой (40° С), а затем горячей водой (60-70° С). Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Птицу рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, спассерованную томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть (2,1 л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф с температурой 250-280° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;  • цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;  • вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;  • консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **312** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 60 | | 42 | | 6 | 4,2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ №371** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 38 | | 38 | | 3,8 | 3,8 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 13 | | 13 | | 1,3 | 1,3 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | 0,4 | | 0,04 | 0,04 | | |
| **Выход: 50/30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,11 | |  | С, мг | 0,30 |  | Са, мг | | 18,05 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 13,38 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 73,44 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 3,20 | |  | В2, мг | 0,05 |  | Mg, мг | | 8,80 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 165,84 | |  | А, мг | 0,04 |  | Fе, мг | | 0,67 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 81,48 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 2,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные тушки птицы нарубают на порционные куски, посыпают солью и обжаривают. Обжаренные куски птицы кладут в сотейник, заливают сметанным соусом, закрывают крышкой и тушат до готовности 30-35 мин.  Соус сметанный №371  Пшеничную муку просеивают, слегка пассеруют без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отпускают вместе с соусом, в котором птица тушилась, и гарниром. Оптимальная температура подачи 65° С.  Гарнир — рис отварной или припущенный, картофель отварной, картофельное пюре. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — тушенные после обжарки куски птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились;  • цвет соуса — кремовый, цвет птицы в разрезе — серовато-белый;  • вкус, запах — характерный для тушеного цыпленка, с привкусом и ароматом сметаны; умеренно соленый;  • консистенция — мягкая, сочная; соуса — средней густоты. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **312** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 197,31 | | 128,25 | | 19,73 | 12,83 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 213,75 | | 128,25 | | 21,38 | 12,83 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 160,31 | | 128,25 | | 16,03 | 12,83 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 171 | | 128,25 | | 17,1 | 12,83 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 183,21 | | 128,25 | | 18,32 | 12,83 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 23,7 | | 23,7 | | 2,37 | 2,37 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,25 | | 5,25 | | 0,53 | 0,53 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,5 | | 1,5 | | 0,15 | 0,15 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 89,85 | | 89,85 | | 8,99 | 8,99 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,19 | |  | С, мг | 10,38 |  | Са, мг | | 44,87 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,26 | |  | В1, мг | 0,12 |  | Р, мг | | 85,83 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 21,42 | |  | В2, мг | 0,12 |  | Mg, мг | | 30,32 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 146,30 | |  | А, мг | 0,04 |  | Fе, мг | | 1,22 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,08 |  | К, мг | | 764,26 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 8,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.  При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: протертая картофельная масса.  Консистенция: густая, пышная, однородная.  Цвет: белый с кремовым оттенком.  Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.  Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **312** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 236,77 | | 153,9 | | 23,68 | 15,39 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 256,5 | | 153,9 | | 25,65 | 15,39 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 192,38 | | 153,9 | | 19,24 | 15,39 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 205,2 | | 153,9 | | 20,52 | 15,39 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 219,86 | | 153,9 | | 21,99 | 15,39 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 28,4 | | 28,4 | | 2,84 | 2,84 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,3 | | 6,3 | | 0,63 | 0,63 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,8 | | 1,8 | | 0,18 | 0,18 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 107,8 | | 107,8 | | 10,78 | 10,78 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,82 | |  | С, мг | 12,46 |  | Са, мг | | 53,80 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,33 | |  | В1, мг | 0,15 |  | Р, мг | | 102,96 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 25,71 | |  | В2, мг | 0,13 |  | Mg, мг | | 36,37 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 175,54 | |  | А, мг | 0,05 |  | Fе, мг | | 1,47 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,09 |  | К, мг | | 917,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 10,26 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенный картофель варят в воде с солью (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля, уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля) до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.  При отсутствии молока необходимо на 10 г увеличить норму закладки масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: протертая картофельная масса.  Консистенция: густая, пышная, однородная.  Цвет: белый с кремовым оттенком.  Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.  Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 309** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РАГУ ИЗ КУРИЦЫ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **309** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 59,6 | | 41,7 | | 5,96 | 4,17 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 64,15 | | 41,7 | | 6,42 | 4,17 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 69,5 | | 41,7 | | 6,95 | 4,17 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 52,13 | | 41,7 | | 5,21 | 4,17 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 55,6 | | 41,7 | | 5,56 | 4,17 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 59,57 | | 41,7 | | 5,96 | 4,17 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 7,6 | | 5,7 | | 0,76 | 0,57 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 7,13 | | 5,7 | | 0,71 | 0,57 | | |
| РЕПА | | | | | | | | | | | 8 | | 5,7 | | 0,8 | 0,57 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 1,7 | | 1,7 | | 0,17 | 0,17 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 8,6 | | 7,4 | | 0,86 | 0,74 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,3 | | 2,3 | | 0,23 | 0,23 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 8,54 | |  | С, мг | 4,37 |  | Са, мг | | 14,92 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,93 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 92,36 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,63 | |  | В2, мг | 0,08 |  | Mg, мг | | 19,21 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 167,19 | |  | А, мг | 0,15 |  | Fе, мг | | 1,14 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 358,33 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 5,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, репу, корень петрушки) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь, томатную пасту пассеруют. Картофель обжаривают. Репу предварительно бланшируют, потом обжаривают.  Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40-50 г, обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов. Добавляют пассерованную томатную пасту\ тушат 15-20 мин. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус томатный, которым заливают тушеные кусочки птицы, добавляют подготовленные картофель, морковь, репу, петрушку, лук и тушат 15-20 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Тушеные овощи укладывают горкой на подогретую тарелку, сверху — кусочки птицы, поливают соусом, в котором они тушились. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — овощи уложены горкой, сверху — сохранившие форму куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена;  • цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый, овощей — характерный для тушеных овощей;  • вкус, запах — характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;  • консистенция — мягкая, сочная; соуса — средней густоты. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 304** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РИС ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **304** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 54,55 | | 54 | | 5,46 | 5,4 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 6,75 | | 6,75 | | 0,68 | 0,68 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 3,24 | | 3,24 | | 0,32 | 0,32 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 324 | | 324 | | 32,4 | 32,4 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,70 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 28,43 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,92 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 76,11 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 38,81 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 27,86 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 223,41 | |  | А, мг | 0,03 |  | Fе, мг | | 0,58 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,10 |  | К, мг | | 56,27 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,76 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.  Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.  Цвет: от белого до кремового.  Вкус: отварного риса с маслом.  Запах: отварного риса с маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 230** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РЫБА ЖАРЕНАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **230** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 67,72 | | 60 | | 6,77 | 6 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| **Выход: 55** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,59 | |  | С, мг | 0,43 |  | Са, мг | | 29,22 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,42 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 134,12 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 2,08 | |  | В2, мг | 0,07 |  | Mg, мг | | 30,53 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 131,50 | |  | А, мг | 0,03 |  | Fе, мг | | 0,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,08 |  | К, мг | | 256,59 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 90,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, посыпают солью, панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.  При отпуске гарнируют и поливают сливочным маслом.  Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом.  Норма на порцию: гарнира - 75-150 г, соли - 2 г, лаврового листа - 0,01 г.  При отпуске рыбные блюда посыпают измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 г нетто на порцию) или оформляют веточкой зелени. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целый, равномерно обжаренный кусок рыбы уложен на тарелку и полит маслом, сбоку - гарнир. Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый.  Вкус: жареной рыбы, умеренно соленый.  Запах: свойственный жареной рыбе. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 435** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **РЯЖЕНКА** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **435** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 206 | | 200 | | 20,6 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,00 | |  | С, мг | 1,00 |  | Са, мг | | 248,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,00 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 184,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,40 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 28,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 80,00 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов наливают непосредственно в стаканы. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — напиток налит в стаканы, без пленки на поверхности;  • цвет — белый или с кремовым оттенком;  • запах — кислый, сладковатый, приятный;  • вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;  • консистенция — однородная, хорошо концентрированная, густая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 49** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ВИТАМИННЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **49** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 30,77 | | 20 | | 3,08 | 2 | | |
| ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СЛАДКИЙ | | | | | | | | | | | 20 | | 15 | | 2 | 1,5 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 31,25 | | 25 | | 3,13 | 2,5 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,15 | | 0,15 | | 0,02 | 0,02 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 20 | | 15 | | 2 | 1,5 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 18,75 | | 15 | | 1,88 | 1,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,60 | |  | С, мг | 47,00 |  | Са, мг | | 35,18 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,11 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 33,52 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,57 | |  | В2, мг | 0,05 |  | Mg, мг | | 16,80 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 100,04 | |  | А, мг | 0,46 |  | Fе, мг | | 0,72 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 146,57 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 1,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Белокочанную капусту, морковь, перец сладкий, лук зеленый нарезают. Горошек или кукурузу консервированные доводят до кипения, охлаждают, сливают отвар и соединяют с овощами, заправляют раствором лимонной кислоты с сахаром. Перед отпуском заправляют растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: белокочанная капуста, морковь, перец сладкий нарезаны соломкой, лук мелко шинкован, овощи перемешаны с консервированным горошком или кукурузой. Салат уложен горкой. Поверхность блестит от растительного масла, украшен продуктами, входящими в состав салата.  Консистенция: упругая, сочная, капусты, моркови, сладкого перца - хрустящая.  Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав салата.  Вкус: приятно-кисловатый, свойственный продуктам, входящим в салат, в сочетании с растительным маслом.  Запах: свойственный продуктам, входящим в состав салата. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 18** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **18** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| САЛАТ | | | | | | | | | | | 43 | | 31 | | 4,3 | 3,1 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 44 | | 35 | | 4,4 | 3,5 | | |
| ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 29 | | 25 | | 2,9 | 2,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,00 | |  | С, мг | 14,00 |  | Са, мг | | 36,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 10,10 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 32,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 2,40 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 22,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 105,00 | |  | А, мг | 0,13 |  | Fе, мг | | 0,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Зеленый салат перебирают, тщательно промывают в проточной воде, затем выдерживают в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.  Подготовленный салат нарезают на крупные части, помидоры и огурцы — ломтиками. При отпуске на салат укладывают нарезанные огурцы и помидоры, заправляют маслом растительным. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены маслом растительным;  • цвет — типичный для используемых овощей;  • вкус, запах — характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;  • консистенция салата — хрустящая, сочная, огурцов — плотная, с недоразвитыми водянистыми некожистыми семенами, помидоров — упругая, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **45** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 59,2 | | 47,3 | | 5,92 | 4,73 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 7,5 | | 6 | | 0,75 | 0,6 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | 0,2 | | 0,02 | 0,02 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 5,8 | | 5,8 | | 0,58 | 0,58 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,90 | |  | С, мг | 10,32 |  | Са, мг | | 26,72 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,06 | |  | В1, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 14,81 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 5,33 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 7,94 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 52,98 | |  | А, мг | 0,02 |  | Fе, мг | | 0,48 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 103,16 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 1,42 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Лимонную кислоту растворяют в кипяченой воде. Капусту мелко шинкуют соломкой, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании не менее 2 минут при температуре 95-100 °С. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью (одном массы нетто), нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом, посыпан зеленью.  Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.  Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.  Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.  Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 35** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **35** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 99 | | 79 | | 9,9 | 7,9 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 13 | | 10 | | 1,3 | 1 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,3 | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,60 | |  | С, мг | 28,00 |  | Са, мг | | 45,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,10 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 37,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 6,90 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 21,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 80,00 | |  | А, мг | 0,04 |  | Fе, мг | | 1,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Капусту шинкуют, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Оптимальная температура подачи 14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, заправлены сахаром, лимонной кислотой и маслом растительным;  цвет - типичный для используемых овощей;  • вкус, запах — приятно кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла растительного;  • консистенция овощей — хрустящая, нежесткая, сочная. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 25** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **25** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 37,85 | | 24,6 | | 3,79 | 2,46 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 41 | | 24,6 | | 4,1 | 2,46 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 30,75 | | 24,6 | | 3,08 | 2,46 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 32,8 | | 24,6 | | 3,28 | 2,46 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 35,14 | | 24,6 | | 3,51 | 2,46 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 12 | | 9 | | 1,2 | 0,9 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 11,25 | | 9 | | 1,13 | 0,9 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 13,8 | | 9 | | 1,38 | 0,9 | | |
| ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 7,5 | | 6 | | 0,75 | 0,6 | | |
| ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ | | | | | | | | | | | 12 | | 9,6 | | 1,2 | 0,96 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,03 | |  | С, мг | 5,27 |  | Са, мг | | 16,17 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,15 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 27,97 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 5,49 | |  | В2, мг | 0,04 |  | Mg, мг | | 12,29 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 54,43 | |  | А, мг | 0,20 |  | Fе, мг | | 0,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 195,72 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 1,97 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отваренные в кожуре картофель и морковь очищают и нарезают мелкими ломтиками. Горошек зеленый консервированный прогревают и охлаждают. Огурцы очищают и нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные продукты соединяют, заправляют маслом растительным и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.  Отходы для очищенных огурцов - 20%.  Закладка нетто горошка консервированного указана для прогретого горошка зеленого консервированного. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: картофель, морковь, огурцы нарезаны мелкими ломтиками, салат уложен горкой, сверху посыпан мелко нарезанным зеленым луком  Консистенция: слегка плотноватая, огурцов - хрустящая  Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам  Вкус: вареных овощей и свежего огурца  Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 41** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **41** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | 2 | | 1,7 | | 0,2 | 0,17 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 129,33 | | 97 | | 12,93 | 9,7 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 121,25 | | 97 | | 12,13 | 9,7 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,33 | |  | С, мг | 2,01 |  | Са, мг | | 47,36 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,96 | |  | В1, мг | 0,05 |  | Р, мг | | 49,64 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 11,82 | |  | В2, мг | 0,06 |  | Mg, мг | | 33,63 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 98,33 | |  | А, мг | 1,94 |  | Fе, мг | | 0,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 198,57 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 4,85 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,05 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой, добавляют сахар или мед и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой  Консистенция: мягкая, сочная  Цвет: оранжевый  Вкус: свойственный моркови с сахаром или медом  Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № к/к** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **к/к** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 99,2 | | 74,4 | | 9,92 | 7,44 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 93 | | 74,4 | | 9,3 | 7,44 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,1 | | 0,1 | | 0,01 | 0,01 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,9 | | 0,9 | | 0,09 | 0,09 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,09 | |  | С, мг | 2,98 |  | Са, мг | | 27,80 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,98 | |  | В1, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 29,45 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 8,29 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 14,91 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 64,21 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,97 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 214,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 5,21 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Свеклу промывают в проточной воде, отваривают до готовности. Натирарают на крупной терке, перед подачей заправляют растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **42** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 78,46 | | 51 | | 7,85 | 5,1 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 85 | | 51 | | 8,5 | 5,1 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 63,75 | | 51 | | 6,38 | 5,1 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 68 | | 51 | | 6,8 | 5,1 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 72,86 | | 51 | | 7,29 | 5,1 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 26,15 | | 17 | | 2,62 | 1,7 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 24 | | 24 | | 2,4 | 2,4 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 5,95 | | 5 | | 0,6 | 0,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | 6 | | 0,6 | 0,6 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,78 | |  | С, мг | 7,48 |  | Са, мг | | 15,06 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 6,24 | |  | В1, мг | 0,07 |  | Р, мг | | 45,94 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 9,99 | |  | В2, мг | 0,04 |  | Mg, мг | | 18,19 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 104,00 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 0,77 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 349,10 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 2,70 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель варят, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы очищают, нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук шинкуют, добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку, заправляют растительным маслом.  Салат укладывают горкой.  Отходы для очищенных соленых огурцов - 20%. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: картофель, огурцы нарезаны тонкими ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.  Консистенция: мягкая.  Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.  Вкус: вареного картофеля в сочетании с огурцами солеными, зеленым горошком и растительным маслом.  Запах: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 389** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СОК ПЕРСИКОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **389** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| СОК ПЕРСИКОВЫЙ | | | | | | | | | | | 200 | | 200 | | 20 | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,58 | |  | С, мг | 4,80 |  | Са, мг | | 9,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,00 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 27,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 32,01 | |  | В2, мг | 0,07 |  | Mg, мг | | 21,60 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 131,92 | |  | А, мг | 0,10 |  | Fе, мг | | 0,36 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 304,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 100-200 мл непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сок налит в стакан  Консистенция: жидкая  Цвет: соответствует соку  Вкус: соответствует соку  Запах: соответствует соку | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ГОРОХОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **99** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 76,92 | | 50 | | 7,69 | 5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 83,33 | | 50 | | 8,33 | 5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 62,5 | | 50 | | 6,25 | 5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 66,67 | | 50 | | 6,67 | 5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 71,43 | | 50 | | 7,14 | 5 | | |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 180 | | 180 | | 18 | 18 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 6,40 | |  | С, мг | 6,00 |  | Са, мг | | 50,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,50 | |  | В1, мг | 0,16 |  | Р, мг | | 139,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,60 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 38,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 141,00 | |  | А, мг | 0,21 |  | Fе, мг | | 1,90 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.  Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;  • вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый;  • консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ПЕРЛОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **103** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в** **дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.** **Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ПЕРЛОВАЯ | | | | | | | | | | | 15,2 | | 15 | | 1,52 | 1,5 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 140 | | 140 | | 14 | 14 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 50 | | 50 | | 5 | 5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 1,6 | | 1,6 | | 0,16 | 0,16 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,20 | |  | С, мг | 0,26 |  | Са, мг | | 67,95 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,02 | |  | В1, мг | 0,04 |  | Р, мг | | 84,09 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,81 | |  | В2, мг | 0,07 |  | Mg, мг | | 13,16 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 99,49 | |  | А, мг | 0,02 |  | Fе, мг | | 0,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,03 |  | К, мг | | 104,54 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 4,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вареную крупу протирают, соединяют с отваром, добавляют белый соус, солят, перемешивают, доводят до кипения. Суп заправляют кипяченым молоком и прокипяченным сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: однородная масса с гладкой поверхностью  Консистенция: однородная, нежная  Цвет: кремовый  Вкус: свойственный перловой крупе и молоку  Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП РИСОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **113** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 125 | | 125 | | 12,5 | 12,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 138 | | 138 | | 13,8 | 13,8 | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 15 | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,60 | |  | С, мг | 1,00 |  | Са, мг | | 146,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,80 | |  | В1, мг | 0,06 |  | Р, мг | | 129,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 19,70 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 23,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 141,00 | |  | А, мг | 0,02 |  | Fе, мг | | 1,40 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную крупу рисовую варят в подсоленной воде до полип товности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.  К супу можно подать пшеничные хлопья по 10-15 г на порцию. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подзчи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — крупа, сваренная с кипяченным молоком или водой. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет жидкой части — белый с кремовым оттенком, на поверхности — слой желтого сливочного масла;  • вкус, запах — кипяченого молока; выражен аромат сливочного масла;  • консистенция — в меру вязкая, крупа мягкая, набухшая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 104** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **104** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 153,85 | | 100 | | 15,39 | 10 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 166,67 | | 100 | | 16,67 | 10 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 125 | | 100 | | 12,5 | 10 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 133,33 | | 100 | | 13,33 | 10 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 142,86 | | 100 | | 14,29 | 10 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 175 | | 175 | | 17,5 | 17,5 | | |
| **ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ** | | | | | | | | | | |  | | **35** | |  | **3,5** | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 47,3 | | 39,9 | | 4,73 | 3,99 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 4,2 | | 3,5 | | 0,42 | 0,35 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 3,5 | | 3,5 | | 0,35 | 0,35 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,07 шт. | | 2,8 | | 7 шт. | 6,087 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | 0,3 | | 0,03 | 0,03 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,90 | |  | С, мг | 9,00 |  | Са, мг | | 37,09 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 9,36 | |  | В1, мг | 0,12 |  | Р, мг | | 132,24 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,87 | |  | В2, мг | 0,12 |  | Mg, мг | | 36,27 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 195,52 | |  | А, мг | 0,22 |  | Fе, мг | | 2,15 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,06 |  | К, мг | | 763,12 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 9,34 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре, соль.  Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Можно готовить суп без томатного пюре.  Примечание:  1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.  2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.  3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.  4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.  5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).  6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.  9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.  10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С  Фрикадельки мясные  Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера.  Консистенция: картофель и овощи - мягкие; фрикадельки - упругие, сочные.  Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.  Запах: мясных продуктов, овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ФАСОЛЕВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **102** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 76,92 | | 50 | | 7,69 | 5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 83,33 | | 50 | | 8,33 | 5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 62,5 | | 50 | | 6,25 | 5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 66,67 | | 50 | | 6,67 | 5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 71,43 | | 50 | | 7,14 | 5 | | |
| ФАСОЛЬ | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 16,67 | | 12,5 | | 1,67 | 1,25 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 15,63 | | 12,5 | | 1,56 | 1,25 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | 5 | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 175 | | 175 | | 17,5 | 17,5 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,34 | |  | С, мг | 6,25 |  | Са, мг | | 53,74 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,46 | |  | В1, мг | 0,15 |  | Р, мг | | 125,35 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 18,66 | |  | В2, мг | 0,07 |  | Mg, мг | | 36,41 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 146,99 | |  | А, мг | 0,25 |  | Fе, мг | | 1,77 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 547,21 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 3,43 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,04 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.  Вместо растительное масла можно использовать жир животный топленый пищевой той же массы.  Масса фасоли или гороха лушеного на 1000 г супа - 80 г, чечевицы - 100 г.  Примечание:  1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.  2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.  3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.  4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.  5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).  6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.  9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.  10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен  Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа  Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого  Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли.  Запах: продуктов, входящих в суп |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **100** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 115,38 | | 75 | | 11,54 | 7,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 125 | | 75 | | 12,5 | 7,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 93,75 | | 75 | | 9,38 | 7,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 100 | | 75 | | 10 | 7,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 107,14 | | 75 | | 10,71 | 7,5 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 190 | | 190 | | 19 | 19 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,90 | |  | С, мг | 8,00 |  | Са, мг | | 23,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,80 | |  | В1, мг | 0,11 |  | Р, мг | | 64,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 20,00 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 25,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 121,00 | |  | А, мг | 0,20 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками или кубиками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.  В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет овощей — натуральный, жира на поверхности желтый;  • вкус, запах — характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, специй, умеренно соленый;  • консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ГОРОХОВЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **99** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 61,54 | | 40 | | 6,15 | 4 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 66,67 | | 40 | | 6,67 | 4 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 50 | | 40 | | 5 | 4 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 53,33 | | 40 | | 5,33 | 4 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 57,14 | | 40 | | 5,71 | 4 | | |
| ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ | | | | | | | | | | | 16 | | 16 | | 1,6 | 1,6 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9,6 | | 8 | | 0,96 | 0,8 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 10,67 | | 8 | | 1,07 | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 10 | | 8 | | 1 | 0,8 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | | 0,4 | 0,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 144 | | 144 | | 14,4 | 14,4 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,12 | |  | С, мг | 4,80 |  | Са, мг | | 40,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 3,60 | |  | В1, мг | 0,13 |  | Р, мг | | 111,20 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 14,88 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 30,40 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 112,80 | |  | А, мг | 0,17 |  | Fе, мг | | 1,52 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют.  Подготовленный фасоль, горох, кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;  • вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый;  • консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **112** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 125 | | 125 | | 12,5 | 12,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 105 | | 105 | | 10,5 | 10,5 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | 2 | 2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 5,70 | |  | С, мг | 1,00 |  | Са, мг | | 149,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,90 | |  | В1, мг | 0,08 |  | Р, мг | | 124,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 21,70 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 19,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 155,00 | |  | А, мг | 0,02 |  | Fе, мг | | 1,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны — 15-20 мин, лапшу — 10-12 мин, вермишель — 5-7 мин), воду сливают. Макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. При отпуске заправляют прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура подачи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет молочно-белый, сливочного масла — желтый;  • вкус, запах — молочно-мучнистый, сладковатый, умеренно соленый с привкусом сливочного масла;  • консистенция макаронных изделий — хорошо набухшие, мягкие, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 15 | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 12 | | 10 | | 1,2 | 1 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 250 | | 250 | | 25 | 25 | | |
| ГОВЯДИНА Б/К | | | | | | | | | | | 54 | | 40 | | 5,4 | 4 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 9,20 | |  | С, мг | 1,00 |  | Са, мг | | 15,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,60 | |  | В1, мг | 0,03 |  | Р, мг | | 85,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 12,10 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 17,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 127,00 | |  | А, мг | 0,02 |  | Fе, мг | | 1,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду засыпают подготовленную крупу рисовую, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованные лук репчатый, разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту и доводят суп до готовности. Бульон после варки мяса добавляют в суп. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде с отварным мясом. Оптимальная температура подачи 75° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. Рис хорошо сварен, лук мелко нашинкован. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;  • цвет бульона — полупрозрачный, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;  • вкус, запах — мясного бульона, риса с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, специй, умеренно соленый;  • консистенция мяса и лука — мягкая, рис хорошо разварившийся, но зерна целые; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 101** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **101** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 115,38 | | 75 | | 11,54 | 7,5 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 125 | | 75 | | 12,5 | 7,5 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 93,75 | | 75 | | 9,38 | 7,5 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 100 | | 75 | | 10 | 7,5 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 107,14 | | 75 | | 10,71 | 7,5 | | |
| ЧЕЧЕВИЦА | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | | 1 | 1 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 13,33 | | 10 | | 1,33 | 1 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 12,5 | | 10 | | 1,25 | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 11,9 | | 10 | | 1,19 | 1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 175 | | 175 | | 17,5 | 17,5 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,06 | |  | С, мг | 6,60 |  | Са, мг | | 35,31 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 2,90 | |  | В1, мг | 0,13 |  | Р, мг | | 85,82 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,82 | |  | В2, мг | 0,07 |  | Mg, мг | | 29,39 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 113,83 | |  | А, мг | 0,20 |  | Fе, мг | | 1,97 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 531,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 4,55 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками.  В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10- 15 мин до его готовности.  Масса крупы и бульона или воды на 1000 г супа: манной 30 г и 750 г соответственно, рисовой, пшена, хлопьев овсяных "Геркулес" 20 г и 750 г соответственно, перловой, овсяной, пшеничной 40 г и 700 г соответственно.  Примечание:  1. Норма закладки сметаны - 20 г на 1000 г супа. Сметану перед использованием кипятят.  2. При приготовлении супов на бульоне (количество бульона равно норме воды, указанной в рецептурах) норма вложения масла сливочного, указанная в рецептуре, не должна превышать 10 г на 1000 г супа. Масло сливочное используется для пассерования или припускания овощей.  3. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.  4. Норма для всех супов, кроме молочных, лаврового листа - 0,04 г, соли - 6-10 г на 1000 г супа. Лавровый лист и соль кладут в суп за 5-10 мин до окончания варки.  5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей следует добавлять в котел мелко нарезанной во все супы перед отправкой на раздачу для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию (кроме молочных).  6. Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в заправочные супы слегка пассеруют или припускают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Пассерование не должно быть продолжительным, перегрев жира не допускается. Корень петрушки следует класть в суп в сыром виде за 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец мелко шинкуют и закладывают в суп в слегка пассерованном или сыром виде.  9. Слабая пассеровка овощей производится с добавлением соли и сахара в количестве 2-3% к массе овощей. Время слабого пассерования овощей уменьшается в 2 раза.  10. При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.  Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась.  Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.  Запах: овощей, вареной крупы. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПЩЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 55 | | 55 | | 5,5 | 5,5 | |
| **Выход: 55** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,20 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 12,65 | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,34 | |  | В1, мг | 0,09 |  | Р, мг | | 46,20 | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,60 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 18,15 | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 130,25 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,10 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 70,95 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПЩЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 55 | | 55 | | 5,5 | 5,5 | |
| **Выход: 55** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,20 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 12,65 | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,34 | |  | В1, мг | 0,09 |  | Р, мг | | 46,20 | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,60 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 18,15 | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 130,25 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,10 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 70,95 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ ПЩЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 55 | | 55 | | 5,5 | 5,5 | |
| **Выход: 55** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 4,20 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 12,65 | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,34 | |  | В1, мг | 0,09 |  | Р, мг | | 46,20 | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 27,60 | |  | В2, мг | 0,03 |  | Mg, мг | | 18,15 | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 130,25 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,10 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 70,95 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,01 | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | 55 | | 55 | | 5,5 | 5,5 | |
| **Выход: 55** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,64 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 9,90 | |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,48 | |  | В1, мг | 0,10 |  | Р, мг | | 47,85 | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,31 | |  | В2, мг | 0,04 |  | Mg, мг | | 10,45 | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 112,18 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 2,20 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 74,80 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 3,08 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 378** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЧАЙ С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **378** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ЧАЙ-ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | | | | 0,5 | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 54 | | 54 | | 5,4 | 5,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 15 | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 50 | | 50 | | 5 | 5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10 | 10 | | |
| **Выход: 200/50/15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,51 | |  | С, мг | 0,28 |  | Са, мг | | 59,74 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 1,21 | |  | В1, мг | 0,01 |  | Р, мг | | 39,71 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 17,05 | |  | В2, мг | 0,07 |  | Mg, мг | | 8,97 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 85,44 | |  | А, мг | 0,01 |  | Fе, мг | | 0,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 86,31 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 4,50 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.  Чай-заварка  Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.  На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан.  Консистенция: жидкая.  Цвет: серовато-белый.  Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.  Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 431** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **431** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ЧАЙ-ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 54 | | 54 | | 5,4 | 5,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 135 | | 135 | | 13,5 | 13,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 15 | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | 8 | | 7 | | 0,8 | 0,7 | | |
| **Выход: 185/15/7** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,30 | |  | С, мг | 3,00 |  | Са, мг | | 8,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,10 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 10,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,20 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 5,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 62,00 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.  По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром.  Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.  Чай-заварка  Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость, чая с джемом, вареньем, повидлом — непрозрачная жидкость, может быть осадок;  • цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром, повидлом, джемом, вареньем — сладкий, с привкусом и ароматом используемого повидла, джема, варенья. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 430** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ЧАЙ С САХАРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **430** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| **ЧАЙ-ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | |  | | **50** | |  | **5** | | |
| ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 0,1 | 0,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 54 | | 54 | | 5,4 | 5,4 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 135 | | 135 | | 13,5 | 13,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 15 | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| **Выход: 185/15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 0,20 | |  | С, мг | 0,00 |  | Са, мг | | 5,00 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,10 | |  | В1, мг | 0,00 |  | Р, мг | | 8,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 15,00 | |  | В2, мг | 0,00 |  | Mg, мг | | 4,00 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 60,00 | |  | А, мг | 0,00 |  | Fе, мг | | 1,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 |  | К, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком.  По второму варианту воду соединяют с сахаром и доводят до кипения. Чай-заварку наливают в стаканы или чашки и доливают кипятком с сахаром (вареньем, джемом, повидлом).  Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10° С.  Чай-заварка  Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Чай подают в стакане или чайной чашке. Сахар, варенье, джем, повидло можно подать отдельно на розетке. Температура подачи горячего чая должна быть не ниже 75° С, холодного — не выше 14° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид, консистенция чая с сахаром — прозрачная жидкость;  • цвет, вкус, запах соответствуют используемому виду и сорту чая-заварки; чая с сахаром — сладкий. | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

.