**Технологическая карта 1 день завтрак.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: 447 Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронные изделия | 33.95 | 33.95 | 3.3950 | 3.3950 |
| Масса отварных макарон |  | 97.0 |  |  |
| Масло сливочное | 3.5 | 3.5 | 0.3500 | 0.3500 |
| соль | 5.0 | 5.0 | 0.1700 | 0.1700 |
| **Выход:** | **100 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3.65 |  | Ca (мг): | 27.30 |
| Жиры (г): | 3.32 | Mg (мг): | 16.39 |
| Углеводы (г): | 23.25 | Fe (мг): | 0.66 |
| Эн.ценность (ккал): | 141 | C (мг): | 0.00 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсолённую воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипячённым сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовали комков. Подают макароны на гарнир. Температура подачи +65 гр.С. Срок реализации после порционирования не позднее 2-3 часов с момента его приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Салат пёстрый.** Номер рецептуры: 31

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свёкла  | 50.0 | 40.0 | 5.0000 | 5.0000 |
| Масса вареной очищенной свеклыЯблоки свежие | 23.3 | 39.216.3 | 2.3300 | 2.3300 |
| Сахар-песок | 2.0 | 2.0 | 0.2000 | 0.2000 |
| Масло растительное | 3.0 | 3.0 | 0.3000 | 0.3000 |
| **Выход:** | **60 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.66 |  | Ca (мг): | 17.44 |
| Жиры (г): | 3.10 | Mg (мг): | 10.26 |
| Углеводы (г): | 7.19 | Fe (мг): | 0.92 |
| Эн.ценность (ккал): | 59 | C (мг): | 6.68 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в теч. 5 минут, отваривают. Вареную свеклу очищают, шинкуют на крупной терке. Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, шинкуют на крупной терке. Свеклу и яблоки перемешивают, добавляют сахар, заправляют растительным маслом, солят по вкусу. При подаче можно украсить зеленью укропа или петрушки. Салат готовят непосредственно перед подачей.

Температура подачи +10-14 гр.С.

Срок реализации 1 час с момента его приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 433

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| чай | 1.0 | 1.0 | 0.1000 | 0.1000 |
| Сахар-песок | 15.0 | 15.0 | 1.5000 | 1.5000 |
| вода | 200.0 | 200.0 | 20.0000 | 20.0000 |
| **Выход:** | **200 г/15 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.20 |  | Ca (мг): | 5.25 |
| Жиры (г): | 0.05 | Mg (мг): | 4.40 |
| Углеводы (г): | 15.01 | Fe (мг): | 0.8 6 |
| Эн.ценность(ккал): | 57 | C (мг): | 0.10 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 минут, доливают кипятком, в стакан кладут сахар, наливают заварку, доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Температура подачи чая в горячем виде +75 гр. С.

Срок реализации чая не более 2-3 часов с момента приготовления.

**Технологическая карта 2 день завтрак.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **картофельное пюре**

Номер рецептуры: 443. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель  | 114.0 | 85.5 | 11.4000 | 8.5500 |
| Молоко 3,2%-ной жир-сти стерил. | 15.8 | 15.8 | 1.5800 | 1.5800 |
| Масса кипячёного молока |  | 15.0 |  |  |
| Масло сливочное | 3.5 | 3.5 | 0.3500 | 0.3500 |
| соль | 5.0 | 5.0 | 0.2000 | 0.2000 |
| **Выход:** | **100 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.16 |  | Ca (мг): | 46.33 |
| Жиры (г): | 3.73 | Mg (мг): | 22.99 |
| Углеводы (г): | 14.70 | Fe (мг): | 0.93 |
| Эн.ценность (ккал): | 104 | C (мг): | 17.30 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают. Повторно промывают овощи в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Морковь нарезают крупными кусочками произвольной формы, солят, припускают. Картофель варят целиком в подсоленной воде. Овощи протирают горячими при температуре не ниже 75-80 гр.С, вводят сливочное масло, в два-три приёма-горячее молоко и взбивают до пышной массы. Температура подачи первого блюда +65 гр.С. Срок реализации не более 2-3 часов с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **котлета мясная** Номер рецептуры: 167

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина  | 37 | 37 | 3.7000 | 3.7000 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 0.9000 | 0.9000 |
| Сухари панировачные | 5 | 5 | 0.5000 | 0.5000 |
| Масло сливочное | 3.0 | 3.0 | 0.3000 | 0.3000 |
| соль | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| **Выход:** | **50 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 7.85 |  | Ca (мг): | 9.06 |
| Жиры (г): | 6.51 | Mg (мг): | 15.06 |
| Углеводы (г): | 7.89 | Fe (мг): | 0.77 |
| Эн.ценность (ккал): | 123 | C (мг): | 0.00 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо размораживают, тщательно зачищают, промывают теплой (20-30 гр С) проточной водой. Котлетное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде пшеничным хлебом и вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль, вымешивают. Срок хранения полуфабриката из мясного фарша не более 6 часов при температуре 2-6 гр. С. Из готовой котлетной массы разделывают изделия: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - кругло-приплюснутой формы толщиной 2.0-2.5 см. Затем панируют, обжаривают на плите с двух сторон в нагретом масле в теч. 10 мин, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 гр С в течение 5-8 минут. Температура подачи блюда +65гр.С. Срок реализации – 2-3 часа с момента приготовления. Подают с гарниром.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3.** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 433. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| чай | 1.0 | 1.0 | 0.1000 | 0.1000 |
| Сахар-песок | 15.0 | 15.0 | 1.5000 | 1.5000 |
| вода | 200.0 | 200.0 | 20.0000 | 20.0000 |
| **Выход:** | **200 г/15 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.20 |  | Ca (мг): | 5.25 |
| Жиры (г): | 0.05 | Mg (мг): | 4.40 |
| Углеводы (г): | 15.01 | Fe (мг): | 0.8 6 |
| Эн.ценность (ккал): | 57 | C (мг): | 0.10 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 минут, доливают кипятком, в стакан кладут сахар, наливают заварку, доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Температура подачи чая в горячем виде +75 гр. С.

Срок реализации чая не более 2-3 часов с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **салат зелёный с помидорами**

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Салат свежий | 13.9 | 10.0 | 1.3900 | 1.0000 |
| Помидоры свежие | 52.9 | 45.0 | 5.2900 | 4.5000 |
| Масло растительное | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| соль | 0.6 | 0.6 | 0.2000 | 0.2000 |
|  |  |  |  |  |
| **выход:** | **60 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.64 |  | Ca (мг): | 16.20 |
| Жиры (г): | 5.10 | Mg (мг): | 13.13 |
| Углеводы (г): | 1.94 | Fe (мг): | 0.48 |
| Эн.ценность (ккал): | 57 | C (мг): | 12.75 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Зелёный салат перебирают, тщательно промывают проточной водой, нарезают крупно. Свежие помидоры перебирают, промывают, вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают ломтиками. Овощи соединяют, солят, аккуратно перемешивают. Чтобы овощи не мялись. Перед подачей поливают растительным маслом. Порционируют в салатники.

Температура подачи блюда 10-14 гр.С. Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления

**Технологическая карта 3 день завтрак.**

 **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: 632. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Говядина (боков, наружные куски Т/Бедренной части) | 107.0 | 79.0 | 10.7000 | 7.9000 |
| Картофель | 133.5 | 100.0 | 13.3500 | 10.0000 |
| Лук репчатый | 12.0 | 10.0 | 1.2000 | 1.0000 |
| Масло сливочное | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| Томатное пюре | 6.0 | 6.0 | 0.6000 | 0.6000 |
| Соль | 0.5 | 0.5 | 0.1000 | 0.1000 |
| Масса тушёного мяса |  | 50.0 |  |  |
| Масса готовых овощей |  | 125.0 |  |  |
| **Выход:** | **50 г/125 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 18.18 |  | Ca (мг): | 23.85 |
| Жиры (г): | 6.34 | Mg (мг): | 45.07 |
| Углеводы (г): | 17.95 | Fe (мг): | 2.78 |
| Эн.ценность (ккал): | 205 | C (мг): | 22.56 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо промывают тёплой (20-30гр.С) проточной водой. Нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г. Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают овощи в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Картофель и лук нарезают дольками. Затем мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томат-пасту, соль и бульон (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Температура подачи блюда +65 гр.С. Срок реализации не более 2-3 часов с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Салат из свежих огурцов с растительным** **маслом.** Номер рецептуры: 28

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы свежие | 58.5 | 58.6 | 5.8500 | 5.8600 |
| Масло растительное | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| Соль | 0.3 | 0.3 | 0.0300 | 0.0300 |
| **Выход:** | **60 г.** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.44 |  | Ca (мг): | 13.89 |
| Жиры (г): | 5,05 | Mg (мг): | 7.85 |
| Углеводы (г): | 1.44 | Fe (мг): | 0.34 |
| Эн.ценность(ккал): | 53 | C (мг): | 5.56 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями с применением дуршлага не менее 5 минут в проточной питьевой воде, отрезают стебель с частью мякоти огурца. Затем нарезают кружочками, укладывают в салатник и заправляют растительным маслом. Салат готовится непосредственно перед раздачей в количестве, обеспечивающем одномоментную реализацию. Температура подачи блюда 10-14 гр.с. Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Чай с сахаром и лимоном.** Номер рецептуры: 1010

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| чай | 1.0 | 1.0 | 0.1000 | 0.1000 |
| Сахар-песок | 15.0 | 15.0 | 1.5000 | 1.5000 |
| вода | 200.0 | 200.0 | 20.0000 | 20.0000 |
| лимон | 8.0 | 7.0 | 0.8000 | 0.7000 |
| **Выход:** | **200 г/15 г/7 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.26 |  | Ca (мг): | 8.05 |
| Жиры (г): | 0.05 | Mg (мг): | 5.24 |
| Углеводы (г): | 15.22 | Fe (мг): | 0.890 |
| Эн.ценность(ккал): | 59 | C (мг): | 2.90 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 минут, доливают кипятком. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, кладут в стакан непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя. Температура подачи чая в горячем виде +75 гр. С.

Срок реализации чая не более 2-3 часов с момента приготовления.

**Технологическая карта 4 день завтрак.**

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда)**: Борщ
**Номер рецептуры: 109**

**Наименование сборника рецептур**: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» Под ред.В.Т. Лапшиной Москва. «Хлебпродинформ»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц | 60 порц |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свекла | 50 | 40 | 300 | 2400 |
| Капуста свежея | 38 | 30 | 2280 | 1800 |
| Или квашенная | 43 | 40 | 2580 | 2400 |
| Морковь | 13 | 10 | 780 | 600 |
| Петрушка(корень) | 3 | 3 | 180 | 180 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 720 | 600 |
| Томатное пюре  | 8 | 8 | 480 | 480 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 300 | 300 |
| Сахар | 3 | 3 | 180 | 180 |
| Лимонная кислота | 0.12 | 0.12 | 7,2 | 7,2 |
| Бульон или вода | 200 | 200 | 1200 | 1200 |
| Выход: | - | 250 | - | 15000 |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию** |
| Белки (г):  | 2.89 |  |  | Ca (мг): |   |  |  |
| Жиры (г):  | 10.56 |  |  | Mg (мг): |   |  |  |
| Углеводы (г): | 22.09 |  |  | Fe (мг): |   |  |  |
| Эн.ценность (ккал): | 200.61 |  |  | C (мг): |   |  |  |
| **Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушенную свеклу, пассерванные овощи и варят до готовности. За 5-1- минут до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашенной капусты в тушенном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенным бульоном или водой(3г. на 25г. борща). |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 433. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| чай | 1.0 | 1.0 | 0.1000 | 0.1000 |
| Сахар-песок | 15.0 | 15.0 | 1.5000 | 1.5000 |
| вода | 200.0 | 200.0 | 20.0000 | 20.0000 |
| **Выход:** | **200 г/15 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.20 |  | Ca (мг): | 5.25 |
| Жиры (г): | 0.05 | Mg (мг): | 4.40 |
| Углеводы (г): | 15.01 | Fe (мг): | 0.8 6 |
| Эн.ценность (ккал): | 57 | C (мг): | 0.10 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 минут, доливают кипятком, в стакан кладут сахар, наливают заварку, доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Температура подачи чая в горячем виде +75 гр. С.

Срок реализации чая не более 2-3 часов с момента приготовления.

**Технологическая карта 5 день завтрак.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: 447 Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронные изделия | 33.95 | 33.95 | 3.3950 | 3.3950 |
| Масса отварных макарон |  | 97.0 |  |  |
| Масло сливочное | 3.5 | 3.5 | 0.3500 | 0.3500 |
| соль | 5.0 | 5.0 | 0.1700 | 0.1700 |
| **Выход:** | **100 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3.65 |  | Ca (мг): | 27.30 |
| Жиры (г): | 3.32 | Mg (мг): | 16.39 |
| Углеводы (г): | 23.25 | Fe (мг): | 0.66 |
| Эн.ценность (ккал): | 141 | C (мг): | 0.00 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсолённую воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипячённым сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовали комков. Подают макароны на гарнир. Температура подачи +65 гр.С. Срок реализации после порционирования не позднее 2-3 часов с момента его приготовления.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 433. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| чай | 1.0 | 1.0 | 0.1000 | 0.1000 |
| Сахар-песок | 15.0 | 15.0 | 1.5000 | 1.5000 |
| вода | 200.0 | 200.0 | 20.0000 | 20.0000 |
| **Выход:** | **200 г/15 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.20 |  | Ca (мг): | 5.25 |
| Жиры (г): | 0.05 | Mg (мг): | 4.40 |
| Углеводы (г): | 15.01 | Fe (мг): | 0.8 6 |
| Эн.ценность (ккал): | 57 | C (мг): | 0.10 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 минут, доливают кипятком, в стакан кладут сахар, наливают заварку, доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Температура подачи чая в горячем виде +75 гр. С.

Срок реализации чая не более 2-3 часов с момента приготовления.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3.** Наименование кулинарного изделия (блюда) – салат «Мишат».

Номер рецептуры:27. Наименование сборника рецептур:

 Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Морковь  | 31.25 | 25.0 | 3.1250 | 2.5000 |
| Яблоки свежие | 35.7 | 25.0 | 3.5700 | 2.5000 |
| Яйцо  | 1/8 шт | 5.0 | 12.5000 | 5.0000 |
| Масло растительное | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| **Выход:** | **60 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1.06 |  | Ca (мг): | 19.5 |
| Жиры (г): | 5.69 | Mg (мг): | 12.35 |
| Углеводы (г): | 4.28 | Fe (мг): | 0.85 |
| Эн.ценность (ккал): | 73 | C (мг): | 5.37 |

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Яблоки перебирают, промывают. Яйца предварительно обрабатывают, затем отваривают в течение 10 минут после закипания воды, очищают, измельчают. Сырую очищенную морковь и яблоки, очищенные от кожицы и семенного гнезда, натирают на крупной терке, добавляют мелко нарезанное, крутосваренное яйцо, перемешивают. Заправляют растительным маслом перед реализацией. Температура отпуска блюда 10-14 гр.С. Срок реализации 30 минут с момента приготовления. (Морковь допускается из урожая прошлого года до 1 марта)

**Технологическая карта 6 день завтрак.**

 **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **омлет из яиц**

Номер рецептуры: 364

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Яйцо 1 шт | 1 шт | 40.0 | 100.000 | 100.000 |
| Молоко 3.2 % жирн. | 15.0 | 15.0 | 1.5000 | 1.5000 |
| Масса омлетной смеси |  | 55.0 |  |  |
| Масло сливочное | 2.5 | 2.5 | 0.2500 | 0.2500 |
| Соль  | 0.3 | 0.3 | 0.0500 | 0.0500 |
| **Выход:** | **50 г/125 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.52 |  | Ca (мг): | 41.7 |
| Жиры (г): | 9.2 | Mg (мг): | 6.98 |
| Углеводы (г): | 1.02 | Fe (мг): | 1.02 |
| Эн.ценность (ккал): | 109 | C (мг): | 0.19 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Яйца предварительно обрабатывают. К яйцам добавляют молоко, соль (0.5 на 1 яйцо). Эту смесь тщательно размешивают и выливают на разогретый, смазанный маслом противень слоем 2.5-3 см и ставят в жарочный шкаф при температуре 180-200 гр.С на 8-10 мин. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. Блюдо разрезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным маслом. Температура отпуска блюда +65 гр. С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 433. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| чай | 1.0 | 1.0 | 0.1000 | 0.1000 |
| Сахар-песок | 15.0 | 15.0 | 1.5000 | 1.5000 |
| вода | 200.0 | 200.0 | 20.0000 | 20.0000 |
| **Выход:** | **200 г/15 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.20 |  | Ca (мг): | 5.25 |
| Жиры (г): | 0.05 | Mg (мг): | 4.40 |
| Углеводы (г): | 15.01 | Fe (мг): | 0.8 6 |
| Эн.ценность (ккал): | 57 | C (мг): | 0.10 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 минут, доливают кипятком, в стакан кладут сахар, наливают заварку, доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Температура подачи чая в горячем виде +75 гр. С.

Срок реализации чая не более 2-3 часов с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Бутерброд с сыром**

Номер рецептуры: 90

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Сыр твердых сортов | 16.0 | 15.0 | 1.6000 | 1.5000 |
| Хлеб пшеничный | 30.0 | 30.0 | 3.0000 | 3.0000 |
| **Выход:** | **15 г/30 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,76 |  | Ca (мг): | 156.60 |
| Жиры (г): | 5,25 | Mg (мг): | 17.4 |
| Углеводы (г): | 14.94 | Fe (мг): | 0.76 |
| Эн.ценность (ккал): | 133 | C (мг): | 0.24 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сыр нарезается не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде. Сыр зачищают, нарезают ломтиком весом 15 г и укладывают на ломтик хлеба толщиной 1-1.5 см.

Температура отпуска +12 гр. С. Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Салат из тертой моркови с яблоком.**

Номер рецептуры: 66

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Морковь  | 37.5 | 30.0 | 3.7500 | 3.0000 |
| Яблоки свежие | 35.7 | 25.0 | 3.5700 | 2.5000 |
| Масло растительное | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| **Выход:** | **60 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.49 |  | Ca (мг): | 19.3 |
| Жиры (г): | 5.12 | Mg (мг): | 13.65 |
| Углеводы (г): | 4.61 | Fe (мг): | 0.76 |
| Эн.ценность (ккал): | 66 | C (мг): | 5.62 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в теч. 5 минут. Сырую очищенную морковь шинкуют на терке. Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, шинкуют на крупной терке. Морковь и яблоки смешивают, перед раздачей заправляют растительным маслом.. Салат готовят непосредственно перед подачей. Температура подачи +10-14 гр.С.

Срок реализации 1 час с момента его приготовления.

**Технологическая карта 7 день завтрак.**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **каша вязкая молочная пшённая**

Номер рецептуры: 323. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа пшено | 24.1 | 24.1 | 2.4100 | 2.4100 |
| Молоко 3,2%-ной жир-сти стерил. | 46.3 | 46.3 | 4.6300 | 4.6300 |
| вода | 30.9 | 30.9 | 3.0900 | 3.0900 |
| Сахар-песок | 3.0 | 3.0 | 0.3000 | 0.3000 |
| соль | 0.5 | 0.5 | 0.0500 | 0.0500 |
| Масса каши |  | 100.0 |  |  |
| Масло сливочное | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| **Выход:** | **100 г/5 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 4.09 |  | Ca (мг): | 64.56 |
| Жиры (г): | 6.40 | Mg (мг): | 26.61 |
| Углеводы (г): | 21.23 | Fe (мг): | 0.71 |
| Эн.ценность (ккал): | 159 | C (мг): | 0.6 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупу перебирают, промывают сначала тёплой водой, затем горячей водой. Подготовленную крупу варят вначале на воде в течение 10 минут, затем добавляют горячее молоко, сахар, соль и варят до готовности на медленном огне, периодически помешивая. В готовой вязкой каше зёрна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разваренными, представлять собой густую массу, которая держится на тарелке, не расплываясь. Закладку прокипячённого сливочного масла производят непосредственно в каждую партию приготовленной каши.

Температура подачи кофейного напитка в горячем виде +65 гр. С.

Срок реализации не позднее 2-3 часов с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Бутерброд с колбасой.** Номер рецептуры: 87

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Колбаса П/К «Гулливер» | 21.0 | 20.0 | 2.1000 | 2.0000 |
| Хлеб пшеничный | 30.0 | 30.0 | 3.0000 | 3.0000 |
| **Выход:** | **20 г/30 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,51 |  | Ca (мг): | 10.50 |
| Жиры (г): | 5,30 | Mg (мг): | 16.52 |
| Углеводы (г): | 14.99 | Fe (мг): | 1.06 |
| Эн.ценность (ккал): | 131 | C (мг): | 14.40 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

С колбас удаляют шпагат, оболочку. Колбасу, предназначенную для бутербродов, нарезают не ранее чем за 40-50 минут до отпуска и хранят на холоде. Очищенную колбасу нарезают наискось весом 20 г и укладывают на ломтик хлеба. Температура отпуска +12 гр. С.

Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **салат из белокочанной капусты.** Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная свежая | 59.16 | 47.3 | 5.9160 | 4.7300 |
| Лук зелёный | 7.5 | 6.0 | 0.7500 | 0.6000 |
| Сахар-песок | 3.0 | 3.0 | 0.3000 | 0.3000 |
| Масло растительное | 3.0 | 3.0 | 0.3000 | 0.3000 |
| Лимонная кислота | 0.18 | 0.18 | 0.0180 | 0.0180 |
| Соль  | 0.6 | 0.6 | 0.0600 | 0.0600 |
|  |  |  |  |  |
| **выход:** | **60 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.92 |  | Ca (мг): | 30.97 |
| Жиры (г): | 3.04 | Mg (мг): | 8.78 |
| Углеводы (г): | 5.42 | Fe (мг): | 0.37 |
| Эн.ценность (ккал): | 52 | C (мг): | 23.08 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту зачищают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают в проточной питьевой воде, шинкуют тонкой соломкой. Лук зелёный перебирают, очищают, промывают и мелко шинкуют. Нашинкованную капусту посыпают солью и перетирают до появления сока, затем заправляют лимонной кислотой, сахаром и растительным маслом, добавляют шинкованный зелёный лук и перемешивают. Заправка салата производится перед раздачей в количестве, обеспечивающем одномоментную реализацию. Температура подачи блюда 10-14 гр.С. Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления. Примечание: Капуста белокочанная, капуста допускаются из урожая прошлого года до 01 марта.

**Технологическая карта 8 день завтрак.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **картофельное пюре**

Номер рецептуры: 443. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Картофель  | 114.0 | 85.5 | 11.4000 | 8.5500 |
| Молоко 3,2%-ной жир-сти стерил. | 15.8 | 15.8 | 1.5800 | 1.5800 |
| Масса кипячёного молока |  | 15.0 |  |  |
| Масло сливочное | 3.5 | 3.5 | 0.3500 | 0.3500 |
| Соль  | 5.0 | 5.0 | 0.2000 | 0.2000 |
| **Выход:** | **100 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 2.16 |  | Ca (мг): | 46.33 |
| Жиры (г): | 3.73 | Mg (мг): | 22.99 |
| Углеводы (г): | 14.70 | Fe (мг): | 0.93 |
| Эн.ценность (ккал): | 104 | C (мг): | 17.30 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают. Повторно промывают овощи в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Морковь нарезают крупными кусочками произвольной формы, солят, припускают. Картофель варят целиком в подсоленной воде. Овощи протирают горячими при температуре не ниже 75-80 гр.С, вводят сливочное масло, в два-три приёма - горячее молоко и взбивают до пышной массы. Температура подачи первого блюда +65 гр.С. Срок реализации не более 2-3 часов с момента приготовления.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2.** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **треска припущенная**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Треска –филе (промышленное) | 63.5 | 61.0 | 6.3500 | 6.1000 |
| Лук репчатый | 2.7 | 2.0 | 0.2700 | 0.2000 |
| Соль | 0.5 | 0.5 | 0.2000 | 0.2000 |
| Масса готовой рыбы |  | 50.0 |  |  |
| **Выход:** | **50 г** |

Номер рецептуры: 238. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9.78 |  | Ca (мг): | 17.71 |
| Жиры (г): | 0.36 | Mg (мг): | 18.69 |
| Углеводы (г): | 0.18 | Fe (мг): | 0.42 |
| Эн.ценность(ккал): | 43 | C (мг): | 0.81 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рыбу промывают в проточной питьевой воде, чистят, разделывают на филе с кожей без костей, опять промывают. Порционируют. Промышленное филе размораживают, моют в проточной питьевой воде, порционируют. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают. Шинкуют. Порционные куски рыбы кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят. Добавляют лук репчатый. Специи и припускают 10-15 минут. Отпускают с гарниром. Температура подачи +65 гр.С. Срок реализации после порционирования не позднее 2-3 часов с момента его приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **кисель плодово-ягодный (из концентрата).** Номер рецептуры: 383

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кисель из концентрата | 24.0 | 24.0 | 2.4000 | 2.4000 |
| Сахар-песок | 10.0 | 10.0 | 1.0000 | 1.0000 |
| Лимонная кислота | 0.2 | 0.2 | 0.0200 | 0.0200 |
| вода | 190.0 | 190.0 | 19.0000 | 19.0000 |
| **Выход:** | **200 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.00 |  | Ca (мг): | 0.20 |
| Жиры (г): | 0.00 | Mg (мг): | 0.00 |
| Углеводы (г): | 9.98 | Fe (мг): | 0.03 |
| Эн.ценность (ккал): | 119 | C (мг): | 0.00 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной кипячёной воды. Полученную смесь вливают в кипящую воду. Добавляют сахар-песок. Лимонную кислоту. И, непрерывно, помешивая, доводят до кипения. Готовый кисель охлаждают до комнатной температуры. Перед подачей порционируют в стаканы. Срок реализации 2-3. Температура подачи комнатная. Срок реализации после порционирования не более 2-3 часа с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **салат из свежих огурцов с растительным маслом**

Номер рецептуры: 59. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Огурцы свежие | 58.5 | 55.6 | 5.8500 | 5.5600 |
| Масло растительное | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| соль | 0.3 | 0.3 | 0.0300 | 0.0300 |
| **выход:** | **60 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.44 |  | Ca (мг): | 13.89 |
| Жиры (г): | 5.05 | Mg (мг): | 7.85 |
| Углеводы (г): | 1.44 | Fe (мг): | 0.34 |
| Эн.ценность(ккал): | 53 | C (мг): | 5.56 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Огурцы перебирают, промывают небольшими партиями с применением дуршлака не менее 5 минут в проточной питьевой воде, отрезают стебель с частью мякоти огурца. Затем нарезают кружочками, укладывают в салатник, перед отпуском солят и заправляют растительным маслом. Салат готовится непосредственно перед раздачей в количестве, обеспечивающем одномоментную реализацию.

Температура подачи блюда 10-14 гр.С.

Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления.

**Технологическая карта 9 день завтрак.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **колбаса варёная отварная**

Номер рецептуры: 162. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Колбаса «Детская» варёная В/С | 58.0 | 56.0 | 5.8000 | 5.6000 |
| **выход:** | **50 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 9.52 |  | Ca (мг): | 8.40 |
| Жиры (г): | 8.73 | Mg (мг): | 17.36 |
| Углеводы (г): | 0.11 | Fe (мг): | 1.23 |
| Эн.ценность (ккал): | 117 | C (мг): | 16.24 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Колбасу варёную (первого и второго сорта) зачищают от оболочки, нарезают на порции. В кипящую воду кладут подготовленную колбасу и кипятят 5 минут, затем вынимают из воды и подают на тарелке. Отваривают колбасу перед подачей и подают в горячем виде. Температура подачи + 65 гр.С.

Срок реализации не более 2-3 часов часа (на мармите).

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **салат из белокочанной капусты.** Номер рецептуры: 45

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Капуста белокочанная свежая | 59.16 | 47.3 | 5.9160 | 4.7300 |
| Лук зелёный | 7.5 | 6.0 | 0.7500 | 0.6000 |
| Сахар-песок | 3.0 | 3.0 | 0.3000 | 0.3000 |
| Масло растительное | 3.0 | 3.0 | 0.3000 | 0.3000 |
| Лимонная кислота | 0.18 | 0.18 | 0.0180 | 0.0180 |
| соль | 0.6 | 0.6 | 0.0600 | 0.0600 |
|  |  |  |  |  |
| **выход:** | **60 г** |

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.92 |  | Ca (мг): | 30.97 |
| Жиры (г): | 3.04 | Mg (мг): | 8.78 |
| Углеводы (г): | 5.42 | Fe (мг): | 0.37 |
| Эн.ценность (ккал): | 52 | C (мг): | 23.08 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту зачищают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают в проточной питьевой воде, шинкуют тонкой соломкой. Лук зелёный перебирают, очищают, промывают и мелко шинкуют. Нашинкованную капусту посыпают солью и перетирают до появления сока, затем заправляют лимонной кислотой, сахаром и растительным маслом, добавляют шинкованный зелёный лук и перемешивают. Заправка салата производится перед раздачей в количестве, обеспечивающем одномоментную реализацию. Температура подачи блюда 10-14 гр.С. Срок реализации не более 1 часа с момента приготовления. Примечание: Капуста белокочанная допускается из урожая прошлого года до 01 марта.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **каша гречневая рассыпчатая.** Номер рецептуры: 445

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Крупа гречневая | 46.19 | 46.19 | 4.6190 | 4.6190 |
| Соль  | 0.50 | 0.50 | 0.0970 | 0.0970 |
| Масса каши |  | 97.0 |  |  |
| Масло сливочное | 3.5 | 3.5 | 0.3500 | 0.3500 |
| **выход:** | **60 г** |

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5.83 |  | Ca (мг): | 11.49 |
| Жиры (г): | 4.41 | Mg (мг): | 92.5 |
| Углеводы (г): | 28.71 | Fe (мг): | 3.11 |
| Эн.ценность (ккал): | 18 | C (мг): | 0 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Для приготовления рассыпчатой каши жидкости берут 1.5 литра на 1 кг крупы. В кипящую подсоленную воду всыпают перебранную, промытую крупу, перемешивают, всплывшие пустотелые зерна удаляют, доводят до кипения. Закладывают прокипяченное сливочное масло и варят до загустения, помешивая венчиком. Когда каша загустеет, довести до готовности при слабом нагреве, под закрытой крышкой. Подают кашу на гарнир при температуре 65гр.С. срок реализации 2-3 часа с момента приготовления.

**Технологическая карта 10 день завтрак.**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Суп молочный с макаронными изделиями.** Номер рецептуры: 132.

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Молоко 3,2%-ной жирности стерил. | 125.0 | 125.0 | 12.500 | 12.500 |
| Вода  | 105.0 | 105.0 | 10.500 | 10.500 |
| Макаронные изделия | 20.0 | 20.0 | 2.0000 | 2.0000 |
| Масло сливочное | 2.0 | 2.0 | 0.2000 | 0.2000 |
| Сахар - песок | 1.5 | 1.5 | 0.1500 | 0.1500 |
| Соль  | 0.25 | 0.25 | 0.2000 | 0.2000 |
| **Выход:** | **250 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 5,65 |  | Ca (мг): | 156.19 |
| Жиры (г): | 5,91 | Mg (мг): | 26.56 |
| Углеводы (г): | 21.6 | Fe (мг): | 0.39 |
| Эн.ценность (ккал): | 161 | C (мг): | 1.62 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны варят 15-20 минут; лапшу – 10-12 минут; вермишель – 5-7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды, и периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи первого блюда +75 гр.С.

срок реализации не более 2-3 часов с момента приготовления

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Салат из тертой моркови с яблоком.** Номер рецептуры: 66

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Морковь  | 37.5 | 30.0 | 3.7500 | 3.0000 |
| Яблоки свежие | 35.7 | 25.0 | 3.5700 | 2.5000 |
| Масло растительное | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| **Выход:** | **60 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.49 |  | Ca (мг): | 19.3 |
| Жиры (г): | 5.12 | Mg (мг): | 13.65 |
| Углеводы (г): | 4.61 | Fe (мг): | 0.76 |
| Эн.ценность (ккал): | 66 | C (мг): | 5.62 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в теч. 5 минут. Сырую очищенную морковь шинкуют на терке. Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, шинкуют на крупной терке. Морковь и яблоки смешивают, перед раздачей заправляют растительным маслом.. Салат готовят непосредственно перед подачей. Температура подачи +10-14 гр.С.

Срок реализации 1 час с момента его приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **кофейный напиток с молоком**

Номер рецептуры: 1024

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| кофейный напиток (Дружба, экстра, народн.) | 8.0 | 8.0 | 0.8000 | 0.8000 |
| Сахар-песок | 20.0 | 20.0 | 2.0000 | 2.0000 |
| молоко 3,2%-ной жирности стерильное | 50.0 | 50.0 | 5.0000 | 5.0000 |
| вода | 172.0 | 172.0 | 17.2000 | 17.2000 |
| **Выход:** | **200 г** |

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1.40 |  | Ca (мг): | 60.40 |
| Жиры (г): | 1.60 | Mg (мг): | 7.00 |
| Углеводы (г): | 22.31 | Fe (мг): | 0.09 |
| Эн.ценность(ккал): | 105 | C (мг): | 0.65 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавления молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко, вновь доводят до кипения. перед подачей порционируют в стаканы.

Температура подачи кофейного напитка в горячем виде +75 гр. С. Срок реализации не более 2-3 часов с момента приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **кофейный напиток с молоком.**

Номер рецептуры: 422

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Кофейный напиток (Дружба, экстра, народн.)  | 8.0 | 8.0 | 0.8000 | 0.8000 |
| Сахар-песок | 20.0 | 20.0 | 2.0000 | 2.0000 |
| Молоко 3,2%-ной жирности стерильное | 50.0 | 50.0 | 5.0000 | 5.0000 |
| вода | 172.0 | 172.0 | 17.2000 | 17.2000 |
| **Выход:** | **200 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 1.40 |  | Ca (мг): | 60.40 |
| Жиры (г): | 1.60 | Mg (мг): | 7.00 |
| Углеводы (г): | 22.31 | Fe (мг): | 0.09 |
| Эн.ценность (ккал): | 105 | C (мг): | 0.65 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавления молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 минут) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко, вновь доводят до кипения. перед подачей порционируют в стаканы.

Температура подачи кофейного напитка в горячем виде +75 гр. С.

Срок реализации не более 2-3 часов с момента приготовления.

**Технологическая карта 11 день завтрак.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **макаронные изделия отварные**

Номер рецептуры: 447 Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Макаронные изделия | 33.95 | 33.95 | 3.3950 | 3.3950 |
| Масса отварных макарон |  | 97.0 |  |  |
| Масло сливочное | 3.5 | 3.5 | 0.3500 | 0.3500 |
| соль | 5.0 | 5.0 | 0.1700 | 0.1700 |
| **Выход:** | **100 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 3.65 |  | Ca (мг): | 27.30 |
| Жиры (г): | 3.32 | Mg (мг): | 16.39 |
| Углеводы (г): | 23.25 | Fe (мг): | 0.66 |
| Эн.ценность (ккал): | 141 | C (мг): | 0.00 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсолённую воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипячённым сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовали комков. Подают макароны на гарнир. Температура подачи +65 гр.С. Срок реализации после порционирования не позднее 2-3 часов с момента его приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Салат пёстрый.** Номер рецептуры: 31

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Свёкла  | 50.0 | 40.0 | 5.0000 | 5.0000 |
| Масса вареной очищенной свеклыЯблоки свежие | 23.3 | 39.216.3 | 2.3300 | 2.3300 |
| Сахар-песок | 2.0 | 2.0 | 0.2000 | 0.2000 |
| Масло растительное | 3.0 | 3.0 | 0.3000 | 0.3000 |
| **Выход:** | **60 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.66 |  | Ca (мг): | 17.44 |
| Жиры (г): | 3.10 | Mg (мг): | 10.26 |
| Углеводы (г): | 7.19 | Fe (мг): | 0.92 |
| Эн.ценность (ккал): | 59 | C (мг): | 6.68 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают. Повторно промывают в проточной питьевой воде в теч. 5 минут, отваривают. Вареную свеклу очищают, шинкуют на крупной терке. Яблоки перебирают, промывают, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, шинкуют на крупной терке. Свеклу и яблоки перемешивают, добавляют сахар, заправляют растительным маслом, солят по вкусу. При подаче можно украсить зеленью укропа или петрушки. Салат готовят непосредственно перед подачей.

Температура подачи +10-14 гр.С.

Срок реализации 1 час с момента его приготовления.

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

Наименование кулинарного изделия (блюда) – **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 433

Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| чай | 1.0 | 1.0 | 0.1000 | 0.1000 |
| Сахар-песок | 15.0 | 15.0 | 1.5000 | 1.5000 |
| вода | 200.0 | 200.0 | 20.0000 | 20.0000 |
| **Выход:** | **200 г/15 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.20 |  | Ca (мг): | 5.25 |
| Жиры (г): | 0.05 | Mg (мг): | 4.40 |
| Углеводы (г): | 15.01 | Fe (мг): | 0.8 6 |
| Эн.ценность(ккал): | 57 | C (мг): | 0.10 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определённое количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объёма чайника, настаивают 5-10 минут, доливают кипятком, в стакан кладут сахар, наливают заварку, доливают кипятком. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Температура подачи чая в горячем виде +75 гр. С.

Срок реализации чая не более 2-3 часов с момента приготовления.

**Технологическая карта 12 день завтрак.**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1.** Наименование кулинарного изделия (блюда) – **сырники с молоко сгущенным**

Номер рецептуры: 357. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Творог 9% | 90.6 | 90 | 9.0600 | 9.0000 |
| Мука пшеничная 1й сорт | 13.3 | 13.3 | 1.3300 | 1.3300 |
| Яйцо (шт) | 1/12 шт | 3.33 | 8.3300 | 8.3300 |
| Сахар-песок | 5.0 | 5.0 | 1.0000 | 1.0000 |
| Соль  | 0.6 | 0.6 |  |  |
| Масса полуфабриката |  | 113.3 |  |  |
| Масло сливочное | 3.33 | 3.33 | 0.3330 | 0.3330 |
| Выход готового продукта |  | 100.0 |  |  |
| Молоко сгущенное с сахаром | 30.0 | 30.0 | 3.0000 | 3.0000 |
| **Выход:** | **100 г/30 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 19.03 |  | Ca (мг): | 247.43 |
| Жиры (г): | 13.95 | Mg (мг): | 37.29 |
| Углеводы (г): | 32.63 | Fe (мг): | 0.82 |
| Эн.ценность (ккал): | 332 | C (мг): | 0.75 |

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Творог пропускают через протирочную машину, небольшое количество творога протирают через сито. В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца (предварительно обработав), сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1.5 см, обжаривают с обеих сторон при температуре 150-160 гр.С, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 минут при температуре 220-280 гр.С. Подают со сгущенным молоком. Температура подачи блюда +65гр.С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления блюда.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2.** Наименование кулинарного изделия (блюда) – с**алат из моркови с огурцами и зеленым горошком**. Номер рецептуры: 56. Наименование сборника рецептур:

 Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция | 100 порций |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Морковь  | 31.5 | 25.2 | 3.1500 | 2.2500 |
| Масса вареной моркови |  | 25.0 |  |  |
| Огурцы свежие | 20.4 | 20.0 | 2.0400 | 2.0000 |
| Зеленый горошек консервированный | 15.5 | 10.0 | 1.5500 | 1.0000 |
| Соль  | 0.6 | 0.6 | 0.1000 | 0.1000 |
| Масло растительное | 5.0 | 5.0 | 0.5000 | 0.5000 |
| **Выход:** | **60 г** |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): | 0.79 |  | Ca (мг): | 21.66 |
| Жиры (г): | 5.06 | Mg (мг): | 14.6 |
| Углеводы (г): | 2.98 | Fe (мг): | 0.38 |
| Эн.ценность (ккал): | 60 | C (мг): | 4.26 |

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной питьевой воде в течение 5 минут. Подготовленную морковь погружают в кипяток(сохраняются витамины) и варят при слабом кипении до готовности, затем сливают всю воду и охлаждают до температуры 8-10 гр.С, нарезают кубиками. Свежие огурцы промывают под проточной водой и нарезают кубиками. Банку с консервированным горошком протирают, открывают, горошек высыпают в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку в течение 3-5 минут, затем сок сливают, горошек охлаждают до температуры 8-10 гр. С. Подготовленные морковь, огурцы, зел. горошек смешивают, заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой, сверху украшают зеленью. Заправлять салат следует непосредственно перед отпуском, чтобы вкус и цвет не ухудшились. Перемешивать продукты следует осторожно, чтобы не помялись. Температура подачи первого блюда 10-14 гр.С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3.** Наименование кулинарного изделия (блюда) – какао с молоком.

 Номер рецептуры: 56. Наименование сборника рецептур: Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
| 1 порц | 60 порц |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Какао – порошок |  | 20 |  | 1200 |
| Молоко |  | 500 |  | 3000 |
| Вода |  | 550 |  | 33000 |
| Сахар - песок |  | 100 |  | 6000 |
| Выход: |  | 1000 |  | 43200 |
| **Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию** |
| Белки (г): | 3,61 |  |  | Ca (мг): |  |  |  |
| Жиры (г): | 4,05 |  |  | Mg (мг): |  |  |  |
| Углеводы (г): | 24,89 |  |  | Fe (мг): |  |  |  |
| Эн.ценность (ккал): | 155 |  |  | C (мг): |  |  |  |
| **Технология приготовления:** Какао – порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. |