

Технологическая карта № 01004

Наименование кулинарного изделия (блюда): сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45% в порционной нарезке

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Сыр полутвердый с м.д.ж. 45% порционный	100\10000	100\10000
Выход		100\10000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг			
Белк и ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
26	26,1	0	344	1000	0,75	0,8	0,8

Технология приготовления: с упаковок сыра снимают наружное покрытие. Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска и хранят его при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи: $14\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления.

Технологическая карта № 09005

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Сметана 15%	100	100
Масло сливочное	5	5
Мука Пшеничная 1 сорта	5	5
Соль	0,25	0,25
Выход		100

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг			
Белк и ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
3,16	19,19	7,09	215,9	89,8	0,31	11,2	0,4

Технология приготовления: муку пшеничную просеивают, слегка подсушивают на сковороде (без масла), охлаждают, перетирают с маслом сливочным, добавляют к сметане, доведенной до кипения, размешивают, заправляют солью, варят, при постоянном помешивании, в течение 3-5 мин, процеживают, и вновь, помешивая, доводят до кипения.

Подают соус сметанный к блюдам из овощей, мяса, рыбы или используют для приготовления запеченных рыбы, мяса, овощей и др.

Температура подачи: 65±5°C.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Технологическая карта № 1

Наименование изделия (блюда): филе куриное отварное

Номер рецептуры: 495

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений Под ред. П. Могильного – М., ДеЛи, принт, 2005

Наименование сырья	брутто, г (1 порция/ 100 порций)	нетто, г (1 порция/ 100 порций)
Филе куриное	155/155000	107/107000
Лук репчатый	2,5/250	2/200
Соль	2/200	2/200
Выход		100/75

Химический состав блюда

Белки (г):	12,3	Са (мг):	8,4
Жиры (г):	8,82	Mg (мг):	18,9
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	1,05
Эн. ценность (ккал)	132,3	С (мг):	

Технология приготовления

Обработанные охлажденные тушки птицы перед варкой формируют, кладут в горячую воду (2-2,5 л на кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипающего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции

Технологическая карта №2

Наименование изделия: кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры :253

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Кофейный напиток	2/200	2/200
Молоко	100/10000	100/10000
Вода	80/8000	80/8000
Сахар	20/2000	20/2000
Выход	-	200/20000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Fe	B1	B2	C
1.3	1.3	14	92	108.2	0.02	0.02	0.02	1

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течении 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через сито. В сваренный и процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Технологическая карта № 1

Наименование изделия (блюда): филе куриное отварное

Номер рецептуры: 495

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений Под ред. П. Могильного – М., ДеЛи, принт, 2005

Наименование сырья	брутто, г (1 порция/ 100 порций)	нетто, г (1 порция/ 100 порций)
Филе куриное	155/155000	107/107000
Лук репчатый	2,5/250	2/200
Соль	2/200	2/200
Выход		100/75

Химический состав блюда

Белки (г):	12,3	Ca (мг):	8,4
Жиры (г):	8,82	Mg (мг):	18,9
Углеводы (г):	0	Fe (мг):	1,05
Эн. ценность (ккал)	132,3	C (мг):	

Технология приготовления

Обработанные охлажденные тушки птицы перед варкой формируют, кладут в горячую воду (2-2,5 л на кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипающего бульона снимают пену, добавляют соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции

Технологическая карта. Фрукты свежие . №(1)

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) тщательно промывают в условиях первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Крупные плоды допускается разрезать пополам непосредственно перед подачей. Мандарины, апельсины и бананы перед подачей не очищают.

Срок реализации: не более 30 минут (если фрукты нарезаны)

Технологическая карта № 5

Наименование изделия: овощи свежие

Номер рецептуры : 70,71

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Помидоры свежие	94/9400	80/8000
Огурцы свежие	85/8500	80/8000
Выход	-	80/8000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Fe	В1	А	С
0,08	0,08	1,36	10,4	18,4	0,48	-	0,1	2,82

Технология приготовления

Огурцы или помидоры свежие перебирают, промывают небольшими партиями. У огурцов срезают стебель с частью мякоти, нарезают непосредственно перед отпуском кружочками или дольками. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки. Нарезают или используют в целом виде.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда) : суп картофельный гороховый вегетарианский

Номер рецептуры : 102

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Картофель	62\6200	47\4700
Горох лущённый	20\2000	19\1900
Морковь	13\1300	10\1000
Петрушка (корень)	5\500	4\400
Лук репчатый	12\1200	10\1000
Масло сливочное	4\400	4\400
Масло растительное	4\400	4\400
Соль	1\100	1\100
Бульон или вода	162\16200	162\16200
Выход	-	250\25000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
6,25	7,41	20,22	141,54	38,27	2,34	41,78	13,2

Технология приготовления.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду / 2-3 л на 1 кг /

Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Температура подачи 75°C.

Технологическая карта № 8

Наименование изделия: пюре картофельное

Номер рецептуры : 312

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Картофель	196/19600	153/15300
Молоко	30/3000	30/3000
Молоко кипячённое		29/2900
Масло сливочное	7/700	7/700
Выход	-	180/18000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг			Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	B1	A	C
3,78	4,33	26,4	135	48,6	36	1,26	0,2	-	25,7

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипячёное молоко и растопленное сливочное масло. Протирают, перемешивают. Температура подачи 65 °С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная из манной крупы

Номер рецептуры: 181

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	30	30	3,0	3,0
Молоко	150	150	15,0	15,0
Вода	20	20	2,0	2,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		193		19,3
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,25	Ca (мг):	185,09
Жиры (г):	10,87	Mg (мг):	26,17
Углеводы (г):	32,74	Fe (мг):	0,42
Эн. ценность (ккал)	257	C (мг):	1,95

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин.

Кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи 65° С

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта № 13

Наименование изделия: чай с сахаром

Номер рецептуры :263: 264

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Чай	2/200	2/200
Сахар	15/1500	15/1500
Выход с сахаром	-	200/20000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
-	-	11.98	43	0.35	0.06	-	-	-

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Технологическая карта №15

Наименование изделия: какао с молоком

Номер рецептуры :248

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., ДоброседоваИ.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Какао	-	2/200
Молоко	100/10000	100/10000
Сахар	20/2000	20/2000
Вода	84/8400	84/8400
Выход	-	200/2000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
1.2	1.3	13	90	109.78	0.02	0.03	0.03	1.17

Технология приготовления

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко и доводят до кипения. Температура подачи +60...+65С

Технологическая карта № 16

Наименование изделия: Бутерброд с маслом

Номер рецептуры : 1

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Хлеб (пшеничный, заварной, зерновой или батон)	30/3000	30/3000
Масло сливочное	5/500	5/500
Выход	-	30/5(3000/500)

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
2.3	4.36	14.62	- 108	6.6	0.34	0.03	0.03	-

Технология приготовления

Ломтик хлеба намазывают сливочным маслом.

Температура подачи не ниже +15С

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из сухофруктов

Номер рецептуры: 283

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	23	23	2,3	2,3
Сахар-песок	15	15	1,5	1,5
Вода	190	190	19,0	19,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,51	Ca (мг):	51,51
Жиры (г):	0	Mg (мг):	6,90
Углеводы (г):	25,23	Fe (мг):	1,42
Эн. ценность (ккал)	106	C (мг):	0,46

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта № 18

Наименование изделия: макаронные изделия отварные с маслом.

Номер рецептуры : 203

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Макаронные изделия	47\4700	47\4700
Масса отварных макаронных изделий		145\14500
Масло сливочное	5\500	5\500
Выход		150\15000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
5,25	7,5	30	182	12	0,75	7,5	0

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в небольшом количестве кипящей подсоленной воде (1 кг. Макаaronных изделий берут 6 л. Воды, 50 г. соли). Макароны варят 20-30 мин, лапша 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с прокипяченным маслом сливочным (1/2-1/3 часть от рецептурной нормы), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла сливочного прокипяченного изделия макаронные заправляют при отпуске.

При отпуске макаронные изделия поливают растопленным сливочным маслом.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления

Температура подачи 65°C.

Технологическая карта № 21

Наименование изделия: котлеты, тефтели, биточки рубленые, фрикадельки (полуфабрикат) *м. ЯСН*

Номер рецептуры : 416(4)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
котлеты, тефтели, биточки рубленые, фрикадельки (полуфабрикат)	100/10000	100/10000
Масло растительное	6/600	6/600
Выход	-	80/8000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
8.12	11.16	12.18	200.18	12.79	2.12	-	-	0.68

Технология приготовления

Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с растительным маслом и обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки в течении 3-5 минут, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С 5-7 минут. При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом

Технологическая карта № 21/1

Наименование изделия: котлеты, тефтели, биточки рубленые из куриного мяса(полуфабрикат)

Номер рецептуры : 416(5)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
котлеты, тефтели, биточки рубленые из куриного мяса(полуфабрикат)	100/10000	100/10000
Масло растительное	6/600	6/600
Выход	-	80/8000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
4.65	5.78	6.09	100.36	6.91	13.43	-	-	0.37

Технология приготовления

Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с растительным маслом и обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки в течении 3-5 минут, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С 5-7 минут. При отпуске изделий их гарнируют и поливают соусом

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда) : соус красный основной

Номер рецептуры : № 528

Наименование сборника рецептов : сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
Для предприятий общественного питания 1999 года . С учетом детского питания.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Бульон коричневый	1000/10000	1000/10000
Масло растительное	20\200	20\200
Мука пшеничная	50\500	50\500
Томатное пюре	40\400	40\400
Морковь	100\1000	80\800
Лук репчатый	24\240	20\200
Сахар	15\150	15\150
Соль	20\200	20\200
Выход		1000\10000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг			
Белки ,г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	C	Mg
1,8	2,6	3,5	45,5	5,5	0,15	1,15	-

Технология приготовления

Нарезанные лук , морковь пассируют с маслом растительным , добавляют томатное пюре и продолжают пассирование еще 10-15 мин . Просеянную пшеничную муку пассируют при температуре 150-160С , периодически помешивая на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70-80С мучную пассировку разводят теплой водой в соотношении 1.4 , тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон , затем добавляют пассированные с томатным пюре и при слабом кипении варят 45-60 мин . В конце варки добавляют соль , сахар . Соус процеживают , протирая в него разварившиеся овощи , и доводят до кипения.

Технологическая карта № 27

Наименование изделия: капуста тушеная

Номер рецептуры :200

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Капуста свежая белокачанная	250/25000	200/20000
Масло сливочное	10/1000	10/1000
Лук репчатый	15/1500	13/1300
Томатная паста	6/600	6/600
Мука пшеничная	2/200	2/200
сахар	2/200	2/200
Выход с соусом	-	180/18000

колбаса ,

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
3.02	5.66	10.14	109.5	83.07	1	0.05	0.03	18.3

Технология приготовления

Нарезанную тонкой соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см .добавляют воду или бульон(20-30% к массе сырой капусты), пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованный лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда) : рассольник ленинградский со сметаной

Номер рецептуры : 96

Наименование сборника рецептур : Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П.

Могильного.- М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Крупа перловая	5\500	5\500
Картофель	99,7\9970	75,0\7500
Морковь	12,5\1250	9,6\960
Лук репчатый	6\600	5\500
Огурцы салёные	16,75\1675	
Масло растительное	5\500	5\500
Сметана	5\500	5\500
Соль	2\200	2\200
Бульон или вода	175\17500	175\17500
Выход	-	100/250

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
1,68	6,16	15,25	123,98	20,65	1,06	25,55	0,43

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу перебирают , промывают несколько раз , меняя воду . Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду , варят до полуготовности , отвар сливают , а крупу промывают , т.к.отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию , что придает супам неприятный внешний вид , нарезанный брусочками картофель, добавляют пассированные морковь и лук , а через 5-10 минут вводят припущенные огурцы . Добавляют сметану и кипятят 5-10 минут .

Температура подачи 75°C.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушенная в сметанном соусе

Номер рецептуры: 171,263

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	64	61	6,4	6,1
Или горбуша потрошенная без головы	78	61	7,8	6,1
Или минтай потрошенный без головы	94	61	9,4	6,1
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Морковь				
До 1 января	21	17	2,1	1,7
С 1 января	23	17	2,3	1,7
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Соус сметанный		29		2,9
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Вода	16	16	1,6	1,6
Масса соуса		15		1,5
Сметана	15	15	1,5	1,5
Масса тушеной рыбы		50		5,0
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда) : щи из свежей капусты с картофелем со сметаной

Номер рецептуры : 88

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Капуста свежая	62,5\6250	50\5000
Картофель	39,9\3990	30\3000
Морковь	12\1200	9,6\960
Петрушка (корень)	3,13\133	2,61\261
Лук репчатый	12\1200	10\1000
Масло растительное	5\500	5\500
Томатная паста	1\100	1\100
Сметана	5\500	5\500
Соль	1\100	1\100
Бульон или вода	187,5\18750	187,5\18750
Выход	-	100/250

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
1,4	6,1	7,89	91,94	32,53	0,87	19,1	15,76

Технология приготовления

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками .

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения , затем кладут картофель , добавляют пассированные лук и морковь и варят до готовности . За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют пассированное томатное пюре /можно заменить нарезанными дольками свежими помидорами. Добавляют, сметану и кипятят 5-10 минут.

Температура подачи 75°C.

Технологическая карта № 37

Наименование изделия: омлет натуральный с маслом сливочным

Номер рецептуры : 110

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Яйца	2шт/200шт	2шт/200шт
Молоко	80/8000	80/8000
Масло сливочное	5/500	5/500
Соль	2/200	2/200
Выход	-	200/20000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
9.01	12.51	2.24	156.25	79.98	1.2	0.05	0.04	0.49

Технология приготовления

Подготовленные, в соответствии с санитарными правилами сырые яйца разбивают, соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2.5-3.0 см и готовят 8-10 минут в жарочном шкафу при t 180-200С до образования легкой румяной корочки. Перед подачей омлет нарезают на порции и поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, тушеная с овощами

Номер рецептуры: 229

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	64	61	6,4	6,1
Или горбуша потрошенная без головы	78	61	7,8	6,1
Вода или бульон	19	19	1,9	1,9
Морковь				
До 1 января	28	22	2,8	2,2
С 1 января	29	22	2,9	2,2
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	0,25	0,25
Масса тушеной рыбы		50		5,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	19,45	Ca (мг):	87,44
Жиры (г):	9,94	Mg (мг):	87,74
Углеводы (г):	88,26	Fe (мг):	1,7
Эн. ценность (ккал)	211	C (мг):	9,82

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные филе без кожи и костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло, томатное пюре, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

— *Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

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

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

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Технологическая карта № 41

Наименование изделия: каша молочная пшённая.

Номер рецептуры : 349

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Пшено	18/1800	18/1800
Молоко	100/10000	100/10000
Вода	30\3000	30\3000
Сахар	3\300	3\300
Масса каши		145\14500
Масло сливочное	5\500	5\500
Выход	-	150/150000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углево ды,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg
6,3	5,6	30,21	197,39	97,6	40,08	1,05

Технология приготовления

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают, засыпают пшено и варят, помешивая, до загустения. Затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с растопленным маслом сливочным.

Температура подачи 65°C.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43**Наименование кулинарного изделия (блюда) :** борщ с капустой свежей и со сметаной**Номер рецептуры :** 82**Наименование сборника рецептур :** Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников /Под ред. М.П.

Могильного.- М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Капуста свежая	62,5\6250	50\5000
Картофель	39,9\3990	30\3000
Свекла	48\4800	39\3900
Морковь	12\1200	9,6\960
Петрушка (корень)	3,13\133	2,61\261
Лук репчатый	12\1200	10\1000
Масло растительное	5\500	5\500
Томатная паста	1\100	1\100
Сметана	5\500	5\500
Соль	1\100	1\100
Сахар	3\300	3\300
Бульон или вода	187,5\18750	187,5\18750
Выход	-	240/240

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг			
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
6,25	7,41	12,08	92,92	45,25	1,31	28,55	19,03

Технология приготовления.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель варят 19-15 минут, добавляют пассированные лук и морковь, тушёную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в борщ добавляют пассированное томатное пюре /можно заменить нарезанными дольками свежими помидорами, соль, сахар, сметану и кипятят 5-10 минут.

Температура подачи 75°C.

Технологическая карта № 51

Наименование изделия: каша молочная рисовая.

Номер рецептуры : 174

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Крупа рисовая	18/1800	18/1800
Молоко	100/10000	100/10000
Вода	30\3000	30\3000
Сахар	4\400	3\300
Масса каши		145\14500
Масло сливочное	5\500	5\500
Выход	-	150/150000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg
4,4	5,48	30,48	189,35	90,39	0,39	25,8

Технология приготовления

В кипящую воду добавляют всыпают подготовленную крупу и варят, помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Кашу отпускают с растопленным маслом сливочным.

Температура подачи 65°C.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): фрикадельки из говядины тушеные в соусе

Номер рецептуры: 204,257

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, г. Пермь, 2008 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто
Масса полуфабриката промышленного производства		120		12,0
Выход готовых тефтелей		100		10,0
Соус молочный		30		3,0
Молоко	23	23	2,3	2,3
Вода	8	8	0,8	0,8
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход с соусом		130		13,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (7-11 лет)

Белки (г):	12,73
Жиры (г):	10,24
Углеводы (г):	9,67
Эн. ценность (ккал)	183,08

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масса полуфабриката промышленного производства		120		12,0
Выход готовых тефтелей		100		10,0

Соус молочный		30		3,0
Молоко	23	23	2,3	2,3
Вода	8	8	0,8	0,8
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход с соусом		130		13,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (12 лет и старше)

Белки (г):	12,73
Жиры (г):	10,24
Углеводы (г):	9,67
Эн. ценность (ккал)	183,08

Технология приготовления

Готовые фрикадельки промышленного производства заливают горячим соусом и тушат 15-20 минут.

Для приготовления соуса молочного: горячей смесью молока и воды разводят подсушенную без изменения цвета и растертую со сливочным маслом муку. Варят при слабом кипении 7-10 минут. Добавляют соль, процеживают и доводят до кипения, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма изделий сохранена, без трещин. Фрикадельки поданы вместе с соусом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: мяса – светло – коричневый, соуса – оранжевый с матовым оттенком.

Вкус: жареного мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса.

Технологическая карта № 57

Наименование изделия: суп картофельный с клецками, с рисом

Номер рецептуры - 108

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. Под ред. М.П. Мосильного - М.: Делта принт, 2005 г.

Наименование сырья	Брутто, г (пор-я/100 пор-я)	Чисто, г (пор-я/100 пор-я)
Варка бульона		
Буры I кат.	34\3400	22\2200
Морковь	6\600	3\300
Корень петрушки	4\400	3\300
Лук репчатый	5\500	3\300
Вода	250\25000	250\25000
Варка супа		
Картофель	64\6400	22\2200
Морковь	12\1200	10\1000
Лук репчатый	11\1100	9\900
Масло сливочное	4\400	4\400
Клецки готовые		62\6200
Бульон или вода	180\18000	180\18000
Выход супа с клецками		240\24000
Клецки		
Мука пшеничная	15\1500	15\1500
Масло сливочное	2\200	2\200
Яйца	1\7 шт	6\600
Вода или молоко	30\3000	30\3000
Соль	0,6	0,6
Масса теста		66\6600
Выход клецек		62\6200

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
4,7	5,69	21,76	141,17	53,31	0,99	24,56	10,35

Технологическая карта № 62

Наименование изделия: чай с сахаром и лимоном

Номер рецептуры :377

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Чай -заварка	2/200	2/200
Сахар	15/1500	15/1500
Лимон свежий	6\600	5\500
Вода	125\12500	125\12500
Выход с сахаром	-	200/20000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг			
Белки ,г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
0,2	-	13,6	56	16	0,8	6	2,2

Технология приготовления

В стакан или чашку заливают заварку чая (процеженную) и доливают кипятком. Сахар и лимон кладут в стакан или чашку или подают отдельно.

Технологическая карта № 63

Наименование изделия: соки фруктовые или ягодные.

Номер рецептуры : 389

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Соки фруктовые ли ягодные	200\20000	200\20000
Выход	-	200\20000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг			
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
1	0	24,2	100	22	0,48	22	2,4

Технология приготовления

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

Технологическая карта № 64

Наименование изделия: яйцо варёное

Номер рецептуры : 209

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Яйцо	40/4000	40/4000
Выход	-	1 шт/100шт

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
5.1	4.6	0.3	63	22	1.0	0.03	0.18	-

Технология приготовления

Обработку яйца перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха,используя для этих целей специально промаркированные ванны или емкости. При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40 – 50г соли на 10 яиц) и варят 10 мин после закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Технологическая карта № 65

Наименование изделия: каша гречневая рассыпчатая

Номер рецептуры : 194/2

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Крупа гречневая	54/5400	54/5400
Масло сливочное	10/1000	10/1000
Вода или молоко коровье	100/10000	100/10000
Выход	-	150/15000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Fe	В1	В2	С
4.5	6.4	21.9	263	24.93	2,3	0.06	0.07	0

Технология приготовления

Подготовленную крупу кладут в подсоленную кипящую жидкость и варят при слабом кипении до загустения, непрерывно перемешивая. Когда зерна набухнут и станут мягкими котел закрывают крышкой и дают каше упреть. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают прокипяченным сливочным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №129

Наименование кулинарного изделия (блюда) : суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры : 102

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

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Картофель	400\40000	300\30000
Макаронны	40\4000	40\4000
Морковь	50\5000	40\4000
Петрушка (корень)	13\1300	10\1000
Лук репчатый	24\2400	20\2000
Масло растительное	20\2000	20\2000
Соль	1\100	1\100
Бульон или вода	162\16200	162\16200
Выход		120\1000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
2,71	1,49	4,02	144,6	22,06	1,6	35,2	5,76

Технология приготовления.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный брусочками доводят до кипения, добавляют нарезанные соломкой пассерованные морковь и лук, и варят до готовности. За 5–10 мин до окончания варки кладут макароны, корень сельдерея и лук-порей, нарезанные соломкой, перец горошком, соль и лавровый лист.

Температура подачи 75°C.

Технологическая карта: №150

Наименование блюда: конфеты шоколадные

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №153

Вид обработки: Без обработки

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
конфеты шоколадные	40\40000	400\40000
Выход		40

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг			
Белк и ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
1,16	4,28	30,64	158,4	12,9	0,54	6,6	0

Технологическая карта приготовления блюда: готовый продукт промышленного производства.

Технологическая карта: №151

Наименование блюда: печенье

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №153

Вид обработки: Без обработки

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Печенье	100\\10000	100\\10000
Выход		100

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг			
Белк и ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
20,5	11,5	66	470	0	0	0	0

Технологическая карта приготовления блюда: готовый продукт промышленного производства.

Технологическая карта: №152

Наименование блюда: Вафли

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №152

Вид обработки: Без обработки

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Вафли с молочно-жировой начинкой	100\10000	100/10000
Выход		100

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг			
Белк и ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
2,92	3,33	77,5	354,17	0	0	0	0

Технологическая карта приготовления блюда: готовый продукт промышленного производства.

Технологическая карта: №153

Наименование блюда: Зефир

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №153

Вид обработки: Без обработки

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Зефир	100\10000	100\10000
Выход		100

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг			
Белк и ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	Mg	C
1	0	81,5	310	0	0	0	0

Технологическая карта приготовления блюда: готовый продукт промышленного производства.

Технологическая карта № 194

Наименование изделия: рис отварной

Номер рецептуры : 194/2

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов ,рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных и дошкольных учреждений, в 2-х частях – под редакцией доцента Коровка Л.С., Доброседова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г.

Наименование сырья	Брутто, г(1пор-я/100 пор-й)	Нетто, г(1пор-я/100 пор-й)
Крупа рисовая	54/5400	54/5400
Масло сливочное	10/1000	10/5400
Выход	-	150/15000

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Минеральные Вещества, мг		Витамины ,мг		
Белки ,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
6	7.6	2.47	164.8	3.79	0.18	0.04	0.02	0.8

Технология приготовления

Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6 литров воды, 60г соли на 1кг риса) и варят при слабом кипячении , заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Технологическая карта № 481

Наименование кулинарного изделия (блюда): хлеб ржаной, ржано-пшеничный витаминизированный (обогащенный витаминно-минеральным комплексом)

В школьном питании рекомендуется использовать хлеб ржаной, ржано-пшеничный (с соотношением ржаной и пшеничной муки в рецептуре не менее 60:40) витаминизированный (обогащенный витаминно-минеральным комплексом) промышленного производства.

Способ употребления: хлеб ржаной, ржано-пшеничный предназначен для непосредственного употребления в пищу. Хлеб поступает на предприятия школьного питания формованный или в виде батонов, или в виде мелкоштучных изделий с массой нетто одного изделия от 20 до 40 г. Хлеб формованный нарезают ломтиками толщиной 1,0-1,5 см, изделия мелкоштучные подают в целом виде. Норма отпуска хлеба ржаного составляет 20 г, вместе с пшеничным хлебом (30 г), либо 40 г – только хлеб ржаной. Норма отпуска хлеба ржано-пшеничного – 30 г.

Хлеб нарезают непосредственно перед подачей. Нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: от 10 до 200С.

Срок реализации: не более одного часа с момента нарезки или в соответствии с указаниями на упаковке.