

=Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): зеленый горошек (или кукуруза) отварные

Номер рецептуры: 131

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 (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый (или кукуруза) консервированные	92	92	9,2	9,2
Масса отварного зеленого горошка (или кукурузы) без жидкой части		60		6,0
Выход		60		6,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,77	Ca (мг):	12
Жиры (г):	0,12	Mg (мг):	12,35
Углеводы (г):	3,28	Fe (мг):	0,41
Эн. ценность (ккал)	22	C (мг):	6

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Горошек зеленый (или кукуруза) консервированные	154	154	15,4	15,4
Масса отварного зеленого горошка (или кукурузы) без жидкой части		100		10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,95	Ca (мг):	20
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	20,58
Углеводы (г):	5,47	Fe (мг):	0,68
Эн. ценность (ккал)	36,67	C (мг):	10

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный (или кукурузу) прокипятить в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут, охладить и подать.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек (или кукуруза) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый - кукурузы.

Вкус: горошка (или кукурузы) отварной.

Запах: горошка (или кукурузы) отварной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): какао (или кофейный напиток) с молоком

Номер рецептуры: 379, 382

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 (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	2	2	0,2	0,2
Или кофейный напиток	2	2	0,2	0,2
Молоко	180	180	18,0	18,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Сахар	16	16	1,6	1,6
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет) (какао с молоком)

Белки (г):	5,53	Ca (мг):	219,10
Жиры (г):	6,06	Mg (мг):	33,7
Углеводы (г):	24,63	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	174	C (мг):	2,34

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	2	2	0,2	0,2
Или кофейный напиток	2	2	0,2	0,2
Молоко	180	180	18,0	18,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Сахар	18	18	1,8	1,8
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше) (какао с молоком)

Белки (г):	5,53	Ca (мг):	219,10
Жиры (г):	6,06	Mg (мг):	33,7
Углеводы (г):	26,62	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	182	C (мг):	2,34

Технология приготовления какао с молоком

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 не ниже 75° С.

Технология приготовления кофейного напитка с молоком

Наливают в посуду воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее молоко и вновь доводят до кипения.

Температура подачи 75° С

Требования к качеству какао с молоком

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Требования к качеству кофейного напитка с молоком

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): масло сливочное (порциями)

Номер рецептуры: 14

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		6		0,6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	0,05	Ca (мг):	1,44
Жиры (г):	429	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	0,07	Fe (мг):	0
Эн. ценность (ккал)	38,82	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		6		0,6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,05	Ca (мг):	1,44
Жиры (г):	429	Mg (мг):	0
Углеводы (г):	0,07	Fe (мг):	0
Эн. ценность (ккал)	38,82	C (мг):	0

Технология приготовления

Предварительно масло сливочное зачищают. Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной или др. формы.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый (желтый).

Вкус: масла сливочного.

Запах: масла сливочного.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4
Наименование кулинарного изделия (блюда): овощи натуральные свежие
 (или соленые)

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые	182	100	18,2	10,0
Или огурцы соленые	182	100	18,2	10,0
Или помидоры свежие	102	100	10,2	10,0
Или огурцы свежие	102	100	10,2	10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	Белки (г):	Белки (г):	Белки (г):
Жиры (г):	Жиры (г):	Жиры (г):	Жиры (г):
Углеводы (г):	Углеводы (г):	Углеводы (г):	Углеводы (г):
Эн. ценность (ккал)	Эн. ценность (ккал)	Эн. ценность (ккал)	Эн. ценность (ккал)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые	182	100	18,2	10,0
Или огурцы соленые	182	100	18,2	10,0
Или помидоры свежие	102	100	10,2	10,0
Или огурцы свежие	102	100	10,2	10,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	0,8	Ca (мг):	23
Жиры (г):	0,1	Mg (мг):	14
Углеводы (г):	1,6	Fe (мг):	0,6
Эн. ценность (ккал)	13	C (мг):	5

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. С 1 марта овощи натуральные свежие заменить на овощи натуральные соленые.

Соленые огурцы или помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. Свежие огурцы и помидоры, промывают небольшими партиями. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У свежих помидоров вырезают место прикрепления. Нарезают дольками или используют в целом виде.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: огурцов - упругая, хрустящая; помидоров – мягкая.

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров - красный.

Вкус: соленых или свежих огурцов или помидоров.

Запах: соленых или свежих огурцов или помидоров, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный гороховый

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	6,7	5,0
С 1 ноября-31 декабря	72	50	7,2	5,0
С 1 января-28-29 февраля	78	50	7,8	5,0
С 1 марта	83	50	8,3	5,0
Горох лущеный	21	20	2,1	2,0
Морковь				
До 1 января	19	15	1,9	1,5
С 1 января	20	15	2,0	1,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода	169	169	16,9	16,9
Выход супа		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	5,32	Ca (мг):	31,11
Жиры (г):	2,84	Mg (мг):	36,24
Углеводы (г):	22,2	Fe (мг):	2,04
Эн. ценность (ккал)	131	C (мг):	5,87

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	6,7	5,0
С 1 ноября-31 декабря	72	50	7,2	5,0
С 1 января-28-29 февраля	78	50	7,8	5,0
С 1 марта	83	50	8,3	5,0
Горох лущеный	21	20	2,1	2,0
Морковь				
До 1 января	19	15	1,9	1,5
С 1 января	20	15	2,0	1,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Вода	169	169	16,9	16,9
Выход супа		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	5,32	Ca (мг):	31,11
Жиры (г):	2,84	Mg (мг):	36,24
Углеводы (г):	22,2	Fe (мг):	2,04
Эн. ценность (ккал)	131	C (мг):	5,87

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) в виде целых, неразваренных зерен.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох – лущеный – пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованных корней и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша перловая или пшенная рассыпчатая

Номер рецептуры: 171,302

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа перловая	32	32	3,2	3,2
Или крупа пшенная	39	39	3,9	3,9
Масса каши		97		9,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход с маслом		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	2,96	Ca (мг):	12,77
Жиры (г):	2,19	Mg (мг):	12,57
Углеводы (г):	20,9	Fe (мг):	0,58
Эн. ценность (ккал)	119	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа перловая	32	32	3,2	3,2
Масса каши		97		9,7
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход с маслом		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	2,96	Ca (мг):	12,77
Жиры (г):	2,19	Mg (мг):	12,57
Углеводы (г):	20,9	Fe (мг):	0,58
Эн. ценность (ккал)	119	C (мг):	0

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	205	154	20,5	15,4
С 1 ноября-31 декабря	220	154	22,0	15,4
С 1 января-28-29 февраля	237	154	23,7	15,4
С 1 марта	257	154	25,7	15,4
Молоко	28	28	2,8	2,8
Молоко кипяченое		27		2,7
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	3,76	Ca (мг):	46,71
Жиры (г):	5,58	Mg (мг):	33,49
Углеводы (г):	30	Fe (мг):	1,2
Эн. ценность (ккал)	185,26	C (мг):	21,69

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	205	154	20,5	15,4
С 1 ноября-31 декабря	220	154	22,0	15,4
С 1 января-28-29 февраля	237	154	23,7	15,4
С 1 марта	257	154	25,7	15,4
Молоко	28	28	2,8	2,8
Молоко кипяченое		27		2,7
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		180		18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	3,76	Ca (мг):	46,71
Жиры (г):	5,58	Mg (мг):	33,49
Углеводы (г):	30	Fe (мг):	1,2
Эн. ценность (ккал)	185,26	C (мг):	21,69

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения сливочное масло. Протирают, перемешивают.

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): молоко кипяченое

Номер рецептуры: 385

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	210	210	21,0	21,0
Масса молока кипяченого		200		20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	5,6	Ca (мг):	240
Жиры (г):	6,4	Mg (мг):	28
Углеводы (г):	9,4	Fe (мг):	0,12
Эн. ценность (ккал)	116	C (мг):	1

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	210	210	21,0	21,0
Масса молока кипяченого		200		20,0
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	5,6	Ca (мг):	240
Жиры (г):	6,4	Mg (мг):	28
Углеводы (г):	9,4	Fe (мг):	0,12
Эн. ценность (ккал)	116	C (мг):	1

Технология приготовления

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

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

Номер рецептуры: 181

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	23	23	2,3	2,3
Молоко	110	110	11,0	11,0
Вода	20	20	2,0	2,0
Сахар	5	5	0,5	0,5
Масса каши		146		14,6
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход		150		15,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	6,23	Ca (мг):	129,31
Жиры (г):	6,10	Mg (мг):	20,17
0,41 Углеводы (г):1,34	29,59	Fe (мг):	0,32
Эн. ценность (ккал)	199	C (мг):	1,436

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	30	30	3,0	3,0
Молоко	147	147	14,7	14,7
Вода	27	27	2,7	2,7
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		195		19,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	8,31	Ca (мг):	172,41
Жиры (г):	8,13	Mg (мг):	26,89
Углеводы (г):	39,45	Fe (мг):	0,55
Эн. ценность (ккал)	265,33	C (мг):	1,79

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 кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): винегрет овощной

Номер рецептуры: 67

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	29	29	2,9	2,9
С 1 ноября по 31 декабря	31	31	3,1	3,1
С 1 января по 28-29 февраля	33	33	3,3	3,3
С 1 марта	36	36	3,6	3,6
Масса отварного очищенного картофеля		21		2,1
Свекла				
До 1 января	19	19	1,9	1,9
С 1 января	20	20	2,0	2,0
Масса отварной очищенной свеклы		15		1,5
Морковь				
До 1 января	12,6	12,6	1,266	1,26
С 1 января	13,4	13,4	1,34	1,34
Масса отварной очищенной моркови		10		1,0
Огурцы соленые	27	15	2,7	1,5
Капуста свежая	9	7	0,9	0,7
Зеленый горошек	15	10	1,5	1,0
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,6	Ca (мг):	25,35
Жиры (г):	10,13	Mg (мг):	19,43
Углеводы (г):	8,08	Fe (мг):	0,78
Эн. ценность (ккал)	130	C (мг):	11,1

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	29	29	2,9	2,9
С 1 ноября по 31 декабря	31	31	3,1	3,1
С 1 января по 28-29 февраля	33	33	3,3	3,3
С 1 марта	36	36	3,6	3,6
Масса отварного очищенного картофеля		21		2,1
Свекла				
До 1 января	19	19	1,9	1,9
С 1 января	20	20	2,0	2,0
Масса отварной очищенной свеклы		15		1,5
Морковь				
До 1 января	12,6	12,6	1,266	1,26
С 1 января	13,4	13,4	1,34	1,34
Масса отварной очищенной моркови		10		1,0
Огурцы соленые	27	15	2,7	1,5
Капуста свежая	9	7	0,9	0,7
Зеленый горошек	15	10	1,5	1,0
Лук репчатый	18	15	1,8	1,5

Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1,6	Ca (мг):	25,35
Жиры (г):	10,13	Mg (мг):	19,43
Углеводы (г):	8,08	Fe (мг):	0,78
Эн. ценность (ккал)	130	C (мг):	11,1

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту свежую, консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку с момента закипания в течение 5 минут. Лук репчатый мелко рубят. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, салат полит маслом растительным.

Консистенция: капусты, огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови, зеленого горошка - мягкая.

Цвет: соответствует овощам, входящим в блюдо.

Вкус: соответствует овощам, входящим в блюдо, солоноватый.

Запах: овощей в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные

Номер рецептуры: 203

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	17	17	3,3	3,3
Вода	102	102	19,8	19,8
Масса отварных макаронных изделий		47		9,5
Масло сливочное	3	3	0,5	0,5
Выход		50		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,74	Ca (мг):	2,20
Жиры (г):	1,68	Mg (мг):	2,56
Углеводы (г):	10,39	Fe (мг):	0,25
Эн. ценность (ккал)	63,5	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	33	33	3,3	3,3
Вода	198	198	19,8	19,8
Масса отварных макаронных изделий		95		9,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	3,47	Ca (мг):	4,4
Жиры (г):	3,36	Mg (мг):	5,12
Углеводы (г):	20,77	Fe (мг):	0,5
Эн. ценность (ккал)	127	C (мг):	0

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям с маслом сливочным, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): тефтели

Номер рецептуры: 279

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное	56	51	5,6	5,1
Вода	8	8	0,8	0,8
Крупа рисовая	7	7	0,7	0,7
Масса готового рассыпчатого риса		20		2,0
Лук репчатый	28	24	2,8	2,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса пассерованного лука		12		1,2
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката		95		9,5
Масса готовых тефтелей		80		8,0
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход		80		8,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	9,55	Ca (мг):	12,01
Жиры (г):	11,51	Mg (мг):	18,24
Углеводы (г):	9,6	Fe (мг):	0,84
Эн. ценность (ккал)	180	C (мг):	2,41

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное	70	64	7,0	6,4
Вода	10	10	1,0	1,0
Крупа рисовая	9	9	0,9	0,9
Масса готового рассыпчатого риса		25		2,5
Лук репчатый	35	30	3,5	3,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса пассерованного лука		15		1,5
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката		119		11,9
Масса готовых тефтелей		100		10,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11-18 лет)

Белки (г):	11,94	Ca (мг):	15,01
Жиры (г):	14,39	Mg (мг):	22,8
Углеводы (г):	12	Fe (мг):	1,05
Эн. ценность (ккал)	225	C (мг):	3,01

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков. Шарики панируют в муке. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: тефтели в виде шариков, с равномерной (без трещин) мягкой корочкой.

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкусы запах: тушеного мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из кураги

Номер рецептуры: 348

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	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 6-10 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Вода	203	203	20,3	20,3
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 6-10 лет)

Белки (г):	1,04	Ca (мг):	32,6
Жиры (г):	0	Mg (мг):	21
Углеводы (г):	30,96	Fe (мг):	0,7
Эн. ценность (ккал)	127	C (мг):	0,8

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 11 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Вода	203	203	20,3	20,3
Выход		200		20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети с 11 лет и старше)

Белки (г):	1,04	Ca (мг):	32,6
Жиры (г):	0	Mg (мг):	21
Углеводы (г):	30,96	Fe (мг):	0,7
Эн. ценность (ккал)	127	C (мг):	0,8

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, кураги - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом кураги.

Запах: кураги.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 652995314667932372014845887876356063299114658555

Владелец Ефимова Анастасия Валерьевна

Действителен с 10.01.2025 по 10.01.2026