Технологические карты к меню

«Примерное 10-ти дневное меню для обучающихся в общеобразовательных учреждениях Московской области»

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 695

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Биточки рубленные куриные**

Номер рецептуры: № 695

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные	70,00	69,00	7,00	6,90
или п/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	74,20	69,00	7,42	6,90
Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20,00	20,00	2,00	2,00
Молоко	24,00	24,00	2,40	2,40
Соль	0,30	0,30	0,03	0,03
Мука пшеничная	5,00	5,00	0,50	0,50
Масло сливочное	1,68	1,68	0,17	0,17
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	17,68
Жиры (г):	15,50
Углеводы (г):	14,92
Энергетическая ценность (ккал):	260,29

Ca (мг):	46,99
Mg (мг):	19,25
Fe (мг):	1,44
C (мг):	1,39
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Замороженное мясо птицы дефростируют до температуры не выше 1,5°С в толще продукта,, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формуют биточки круглой формы, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом сливочным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности. Продукт считается готовым при достижения температуры в толще продукта не ниже 90 С. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовые биточки раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 982

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Блины**

Номер рецептуры: № 982

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	48,00	48,00	4,80	4,80
Яйцо куриное	2,70	2,70	0,27	0,27
Сахар-песок	2,00	2,00	0,20	0,20
Масло сливочное	2,00	2,00	0,20	0,20
Молоко	50,00	5,00	5,00	0,50
вода	24,20	24,20	2,42	2,42
Дрожжи сушеные	0,50	0,50	0,05	0,05
Соль	0,60	0,60	0,06	0,06
Масло сливочное	2,52	2,52	0,25	0,25
Выход:		**100**		**10,0**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,13
Жиры (г):	6,28
Углеводы (г):	38
Энергетическая ценность (ккал):	236,89

Ca (мг):	75,44
Mg (мг):	15,39
Fe (мг):	0,7
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

В большом количестве воды или молока растворяют соль, сахар-песок, добавляют подготовленные предварительно разведенные в воде дрожжи, соединяют со смесью молока и воды, подогретой до температуры от 35 до 40 °С, добавляют подготовленную муку пшеничную, вливают яйца, и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растопленное масло сливочное и сново перемешивают. Замешенное тесто ставят в теплое место на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Блины выпекают с двух сторон в пароконвектомате.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных.

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 264

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем**

Номер рецептуры: № 264

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат или Свекла столовая свежая	16 20,0	16 16	1,6 2,0	1,6 1,6
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат или Капуста белокочанная свежая	8 10	8 8	0,8 1	0,8 0,8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат или Картофель свежий продовольственный	8 10,7	8 8	0,8 1,07	0,8 0,8
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	4 5	4 4	0,4 0,5	0,4 0,4
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат или Лук репчатый свежий	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло сливочное	0,84	0,84	0,084	0,084
Сахар-песок	1	1	0,1	0,1
Бульон(или вода)	80	80	8	8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана 15%	3	3	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,83
Жиры (г):	1,21
Углеводы (г):	5,06
Энергетическая ценность (ккал):	34,52

Ca (мг):	45,45
Mg (мг):	9,66
Fe (мг):	0,45
C (мг):	5,95
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Подготовленный картофель свежий очищают и промывают в проточной воде в течение 5 минут. Допускается использование картофеля свежего очищенного полуфабриката, картофель промывают, помещают в кипящую воду, доводят до кипения 90-110 С и кипятят в течении 5-7 мин, отвар сливают.Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Остальные очищенные овощи промывают в проточной воде не менее 5 минут. У белокачанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, повторно промывают в течение 5 минут. Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют. Свеклу нарезают соломкой и тушат в закрытой посуде с добавлением томат-пасты, масла сливочного (2/3 от рецептурной нормы), лимонной кислоты и небольшого количества воды(или бульона). Подготовленный картофель нарезают брусочками. Нашинкованные морковь и лук репчатый припускают с маслом сливочным (1/3 от рецептурной нормы) с добавлением воды(или бульона) в течение 10 -15 минут.
В кипящий бульон (или воду) 90-110°С закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель и варят 10-15 мин. Затем кладут свеклу тушеную, припущенные морковь, лук репчатый и варят до готовности.
За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар-песок.
Готовый борщ заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 266

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ "Сибирский"**

Номер рецептуры: № 266

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная	8,10	8,10	0,82	0,81
или говядина крупный кусок замороженная	9,0	8,10	0,9	0,81
Вода (для варки бульона)	90,00	90,00	9,00	9,00
Масса говядины отварной:		**5,00**		**0,50**
Свекла свежая очищенная полуфабрикат *или* свекла столовая свежая	20,00 25,00	20,00 20	2,00 2,67	2,00 2,00
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат *или* капуста белокочанная свежая	7,00 8,8	7,00 7,00	0,70 0,88	0,70 0,7,00
Картофель свежий очищенный полуфабрикат *или* картофель свежий продовольственный	4,00 5,33	4,00 4,00	0,40 0,57	0,40 0,40
Фасоль продовольственная	3,00	3,00	0,30	0,30
Морковь столовая очищенная полуфабрикат или Морковь столовая свежая	3,00 3,8	3,00 3,00	0,30 0,38	0,30 0,30
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат *или* лук репчатый свежий	3,00 3,60	3,00 3,00	0,30 0,36	0,30 0,30
Томат-паста	1,20	1,20	0,12	0,12
Масло сливочное	1,34	1,34	0,13	0,13
Чеснок	0,53	0,40	0,05	0,04
Сахар-песок	1,00	1,00	0,10	0,10
Бульон мясной	75,00	75,00	7,50	7,50
Соль	0,30	0,30	0,03	0,03
Сметана 15%	3,00	3,00	0,30	0,30
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,00	0,00
выход		**100**		**10**

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,67
Жиры (г):	2,99
Углеводы (г):	8,15
Энергетическая ценность (ккал):	74,03

Ca (мг):	64,04
Mg (мг):	19,33
Fe (мг):	1,10
C (мг):	10,40
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Мясо замороженное дефростируют до температуры не выше 1,5°С в толще продукта, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиком. Бульон процеживают.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.Подготовленные овощи нарезают: свеклу, лук репчатый и морковь соломкой, картофель брусочками, капусту белокочанную свежую шинкуют, чеснок измельчают. Свеклу тушат в закрытой посуде с небольшим количеством воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного. Томатную пасту и лимонную кислоту добавляют за 7-10 минут до окончания тушения. Измельченный лук репчатый и морковь припускают с маслом сливочным с добавлением бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 10 минут.

В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды с мясом закладывают нашинкованную капусту свежую, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель и варят в течение 10-15 минут. Затем закладывают припущенный лук репчатый и морковь, свеклу тушеную и варят до готовности. Фасоль, предварительно отваренную до полуготовности, закладывают в суп за 10-15 минут до окончания варки.

За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар и подготовленный чеснок.

Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1007

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Вареники с творогом**

Номер рецептуры: № 1007

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вареники с творогом п/ф	92,50	92,50	9,25	9,25
Соль	0,50	0,50	0,05	0,05
Масло сливочное	5,00	5,00	0,50	0,50
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,29
Жиры (г):	8,29
Углеводы (г):	25,94
Энергетическая ценность (ккал)	213,15

Ca (мг):	0,61
Mg (мг):	93,83
Fe (мг):	20,46
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Вареники опускают в кипящую подсоленную воду (1 кг вареников на 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течении 5 -7 минут. Готовые вареники заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Сроки реализации: Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **572**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Говядина по-мексикански**

Номер рецептуры: № 572

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) замороженная	69,50	66,00	6,95	6,60
Морковь очищенная	15,00	15,00	1,50	1,50
или Морковь столовая свежая	18,80	15,00	1,88	1,50
Бульон и/или вода	41,67	41,67	4,17	4,17
Соль	0,50	0,50	0,05	0,05
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15,00	15,00	1,50	1,50
или Лук репчатый свежий	17,90	15,00	1,79	1,50
Перец сладкий свежий	8,40	8,00	0,84	0,80
Томатная паста	5,00	5,00	0,50	0,50
Кукуруза консервированная (без учета заливки)	8,00	8,00	0,80	0,80
Масло сливочное	1,68	1,68	0,17	0,17
Мука пшеничная	3,00	3,00	0,30	0,30
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	14,19
Жиры (г):	12,43
Углеводы (г):	10,52
Энергетическая ценность (ккал):	224,97

Ca (мг):	26,86
Mg (мг):	34,29
Fe (мг):	2,51
C (мг):	20,50
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Мясо замороженное дефростируют, промывают. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1,0-1,5 кг закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, бульон процеживают, говядину охлаждают. Банки с консервированной кукурузой промывают, вытирают насухо, вскрывают, кукурузу проваривают в собственном соку с добавлением воды, при необходимости, в течении 10 минут, либо кукурузу откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, отваривают в пароконвектомате в режиме "Пар" в течении 10 минут. Овощи сортируют, моют и очищают, у перца сладкого удаляют плодоножку с семенами, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Отварную говядину нарезают брусочком или соломкой. Подготовленную морковь нарезают соломкой, лук репчатый мелким кубиком, припускают с маслом сливочным, с добавлением томатной пасты, бульона и/или воды. Подготовленное нарезанное мясо соединяют с припущенными овощами, кукурузой консервированной, добавляют бульон и/или воду и соус и тушат, в конце добавляют нарезанный соломкой перец сладкий и тушат 5-10 минут при слабом нагреве.
Приготовление соуса: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают часть горячего бульона и/или воды и перемешивают до однородной массы, затем помешивая постепенно вводят оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 226

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Горошек консервированный**

Номер рецептуры: № 266

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2023

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,10
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	6,50
Энергетическая ценность (ккал):	40,00

Ca (мг):	156,00
Mg (мг):	21,0
Fe (мг):	0,7
C(мг):	10,0
B1(мг):	0,11
B2(мг):	0,05

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, отваривают в собственной заливке в течении 10 минут, либо откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару, отваривают в пароконвектомате в режиме "Пар" в течении 10 минут с последующим охлаждением.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не заправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 720

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Гречка отварная рассыпчатая**

Номер рецептуры: № 720

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	35	35	3,4	3,33
Вода	67,5	67,5	6,75	6,75
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	4,42
Жиры (г):	1,98
Углеводы (г):	19,99
Энергетическая ценность (ккал):	115,28

Ca (мг):	8,22
Mg (мг):	70,07
Fe (мг):	2,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,15
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Крупу гречневую промывают. Подготовленную крупу гречневую засыпают в кипящую подсоленную воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу отваривают до загустения и дают каше упреть в течение 1-го часа, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.
Масло сливочное доводят до кипения.
Готовую кашу гречневую заправляют сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 356

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка картофельная с печенью**

Номер рецептуры: № 356
Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья ДП замороженная	57,83	48,00	5,78	4,80
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85,00	85,00	8,50	8,50
или картофель свежий продовольственный	113,30	85,00	11,33	8,50
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	10,00	10,00	1,00	1,00
или лук репчатый свежий	11,90	10,00	1,19	1,00
Сухари панировочные	3,00	3,00	0,30	0,30
Масло сливочное	3,00	3,00	0,30	0,30
Соль	1,00	1,00	0,10	0,10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,83
Жиры (г):	4,77
Углеводы (г):	16,87
Энергетическая ценность (ккал):	164,80

Ca (мг):	115,89
Mg (мг):	29,81
Fe (мг):	4,19
C (мг):	25,34
B1 (мг):	0,25
B2 (мг):	1,12

Технология приготовления:
Печень дефростируют до температуры не выше 1,5°С в толще продукта, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают холодной проточной водой. Подготовленную печень нарезают кусочками и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании. Воду сливают, печень охлаждают. Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. Далее картофель используют согласно технологическому процессу. Подготовленный лук репчатый нарезают и припускают в небольшом количестве бульона и/или воды.
Подготовленные печень и лук репчатый пропускают через мясорубку, добавляют соль (часть от рецептурной нормы) и перемешивают.
Картофель варят в подсоленной воде (часть от рецептурной нормы) до готовности, воду сливают, картофель обсушивают и протирают горячим, добавляют соль. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями панировочными (часть от рецептурной нормы) противень, выкладывают фарш, затем оставшуюся часть картофеля. После разравнивания запекают (в жарочном шкафу, духовом шкафу) при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 160-180°С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку нарезают на порции.

Для буфет раздаточных: Готовую запеканку раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА 325508100179818 ИНН 504217166340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 941

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Йогурт**

Номер рецептуры: № ПП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт фруктовый	100,00	100,00	10,00	10,00
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,13
Жиры (г):	6,28
Углеводы (г):	38
Энергетическая ценность (ккал):	236,89

Ca (мг):	75,44
Mg (мг):	15,39
Fe (мг):	0,7
C (мг):	0,30
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Упаковку с йогуртом протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Йогурт, объем упаковки который равен объему необходимой порции, подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

ЮКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 872-2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Какао на молоке**

Номер рецептуры: № 872

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2,00	2,00	0,20	0,20
Вода	54,00	54,00	5,40	5,40
Сахар-песок	8,00	8,00	0,80	0,80
Молоко	43,00	43,00	4,30	4,30
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,78
Жиры (г):	1,68
Углеводы (г):	10,22
Энергетическая ценность (ккал):	63,50

Ca (мг):	54,83
Mg (мг):	14,52
Fe (мг):	0,51
C (мг):	0,26
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы. В подготовленную смесь молока и воды, помешивая, вводят разведенный какао-порошок, Полученный напиток доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый напиток, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 233

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста пекинская**

Номер рецептуры: № 233

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста пекинская (салат китайский)	108,7	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	2,00
Энергетическая ценность (ккал):	16,00

Ca (мг):	77,00
Mg (мг):	40,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	15,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Капусту сортируют, моют и очищают: у капусты пекинской удаляют 2-3 наружных листа затем выдерживают в 10% растворе повареной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, оставляют для стекания лишней жидкости воды. Обработанную капусту нарезают соломкой.

Для буфет раздаточных: Готовую капусту раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации : не заправленного салата не более 3-х часов (при температуре 4±2°С), заправленного - не более 30 мин, овощная икра не более 1 часа

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 234

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста свежая**

Номер рецептуры: № 234

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
или капуста белокочанная свежая	125	100	12,5	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	4,7
Энергетическая ценность (ккал):	28,0

Ca (мг):	188,00
Mg (мг):	16,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	30,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Капусту сортируют, удаляют 3-4 наружных листа, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Подготовленную капусту нарезают соломкой.

Для буфет раздаточных: Готовую капусту раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА 325508100179818 ИНН 504217166340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 390

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Капуста тушеная**

Номер рецептуры: 390

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / 3 издание под ред. Г.Г.Онищенко Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	100,00	100,00	10,00	10,00
или Капуста белокочанная свежая	125,00	100,00	12,50	10,00
Масло сливочно	3,36	3,36	0,34	0,34
Томатная паста	2,00	2,00	0,20	0,20
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	10,00	10,00	1,00	1,00
или Морковь столовая свежая	12,50	10,00	1,25	1,00
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8,00	8,00	0,80	0,80
или Лук репчатый свежий	9,52	8,00	0,95	0,80
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Вода	50,00	50,00	5,00	5,00
Сахар-песок	0,50	0,50	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,16
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	6,95
Энергетическая ценность (ккал):	63,95

Ca (мг):	194,92
Mg (мг):	21,98
Fe (мг):	0,80
C (мг):	32,20
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. У белокочанной капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают проточной водой. Нарезанную соломкой капусту кладут в котел, добавляют воду и тушат при периодическом помешивании до полуготовности.

Подготовленные морковь, лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного и томатной пасты до размягчения, затем припущенные овощи соединяют с капустой, добавляют соль, сахар и тушат до готовности.

Если капуста свежая горчит, ее перед тушением бланшируют (заливают горячей кипяченой водой) в течение 3-5 мин, воду сливают, далее капусту используют в соответствии с технологическим процессом.

Для буфет раздаточных: Готовую капусту раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не ниже 65°С

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



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 728

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Картофель отварной с зеленью**

Номер рецептуры: № 728

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий продовольственный	134,00	101,00	13,40	10,10
или картофель свежий очищенный	101,00	101,00	10,10	10,10
Масло сливочное	4,00	4,00	0,40	0,40
Зелень (петрушка, уроп)	1,39	1,00	0,14	0,10
Соль	1,00	1,00	0,10	0,10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,09
Жиры (г):	3,71
Углеводы (г):	16,57
Энергетическая ценность (ккал):	108,18

Ca (мг):	21,76
Mg (мг):	24,30
Fe (мг):	0,97
C (мг):	11,6
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Картофель сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. Подготовленный картофель (крупный нарезаем на 4-6 частей, средние и мелкие клубни варим целиком) кладут в кипящую воду. Картофель варят в течение 25-30 мин до готовности. Воду сливают, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 2-3 минуты на поверхности с минимальным нагревом. Подготовленную зелень мелко измельчают. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют отварной картофель, посыпают зеленью. Допускается отваривать овощи в пароконвектомате в режиме "пар" до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый картофель раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют непосредственно перед раздачей.На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 413

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша гречневая с молоком**

Номер рецептуры: № 413

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	20,00	20,00	2,00	2,00
Молоко	40,00	40,00	4,00	4,00
Соль	0,30	0,30	0,03	0,03
Сахар-песок	3,00	3,00	0,30	0,30
Вода	60,00	60,00	6,00	6,00
Масло сливочное	1,00	1,00	0,10	0,10
Выход:		**60/40**		**6/4**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,73
Жиры (г):	2,77
Углеводы (г):	16,31
Энергетическая ценность (ккал):	105,05

Ca (мг):	53,71
Mg (мг):	45,67
Fe (мг):	1,4
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Допускается гречку отваривать в пароконвектомате, в режиме "Пар" в течении 30-40 минут. Отварную кашу заправляют прокипяченным маслом сливочным. Молоко с сахаром кипятится и подаётся отдельно. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовую кашу гречневую раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 418

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша "Дружба"**

Номер рецептуры: № 418

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Рисовая	10	10	1	1
Крупа Пшено шлифованное	10	10	1	1
Молоко	55	55	5,5	5,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сахар-песок	3	3	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Вода	30	30	3	3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,52
Жиры (г):	8,84
Углеводы (г):	20,05
Энергетическая ценность (ккал):	127,43

Ca (мг):	71,28
Mg (мг):	21,07
Fe (мг):	0,45
C (мг):	0,33
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Подготовленную рисовую крупу засыпают в кипящую смесь молока и воды и варят до полуготовности периодически помешивая, затем добавляют подготовленное пшено и варят до готовности. За 5 - 7 минут до окончания варки добавляют, соль, сахар. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения и заправляют кашу. Тщательно перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных.

Технолог _____

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ ЛОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА 325508100179818 ИНН 504217166340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)№ 426

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Каша пшенная**

Номер рецептуры: № 426

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	38	38	3,8	3,8
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сахар-песок	2,5	2,5	0,25	0,25
Крупа Пшено шлифованное	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Вода	70	70	7	7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,88
Жиры (г):	3,36
Углеводы (г):	14,27
Энергетическая ценность (ккал):	99,04

Ca (мг):	51,45
Mg (мг):	17,84
Fe (мг):	0,46
C (мг):	0,23
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Крупу пшено промывают. Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду смесь молока и воды, добавляют соль, сахар и варят при непрерывном помешивании до готовности. Масло сливочное растапливают, доводят до кипения. Готовую кашу заправляют сливочным маслом.

Для буфет раздаточных: Готовую, кашу пшенную раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог _____

ДОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1033-2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 1033

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кекс с цукатами пп	100,00	100,00	10,00	10,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,39
Жиры (г):	26,75
Углеводы (г):	58,44
Энергетическая ценность (ккал):	503,69

Ca (мг):	29,81
Mg (мг):	12,56
Fe (мг):	1,26
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Кексы выдают поштучно.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: в соответствии с маркировкой производителя

Технолог

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1033

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кекс с цукатами**

Номер рецептуры: № 1033

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная	38,00	38,00	3,80	3,80
Сахар - песок	28,00	28,00	2,80	2,80
Масло сливочное	28,00	28,00	2,80	2,80
Цукаты	5,00	5,00	0,50	0,50
Яйцо*	23,00	23,00	2,30	2,30
Масло растительное	0,50	0,50	0,05	0,05
Натрий двууглекислый (сода пищевая)	0,10	0,10	0,01	0,01
Соль	0,10	0,10	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

*Допускается замена яйца на меланж пастеризованный

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	7,39
Жиры (г):	26,75
Углеводы (г):	58,44
Энергетическая ценность (ккал):	503,69

Ca (мг):	29,81
Mg (мг):	12,56
Fe (мг):	1,26
C (мг):	0,06
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,15

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло взбивают в течение 7-10 минут, добавляют сахар и взбивают еще 5-7 минут, постепенно вводя подготовленные яйца. К взбитой массе добавляют подготовленные цукаты, соду, соль, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом растительным, выпекают в жарочном шкафу при температуре 205-215°С в течение 25-30 минут до готовности. При изготовлении в пароконвектомате выпекают при температуре 180°С в течение 35 минут.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 16 часов с момента приготовления(при температуре хранения 4±2°С)

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 888

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель абрикосовый**

Номер рецептуры: № 888

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	120	120	12	12
Курага	5	5	0,5	0,5
Крахмал картофельный	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,26
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	9,60
Энергетическая ценность (ккал):	39,38

Ca (мг):	10,08
Mg (мг):	5,25
Fe (мг):	0,18
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Курагу перебирают и тщательно промывают под проточной водой, заливают горячей водой (1/3 от рецептурной нормы) и проваривают при слабом кипении 90-110°С 10-15 минут, протирают. Воду (2/3 от рецептурной нормы) доводят до кипения 90-110°С, добавляют сахар-песок, соединяют с протертой курагой и при помешивании вливают разведенный крахмал, доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Для буфет раздаточных: Готовый кисель разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 890

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель из вишни**

Номер рецептуры: № 890

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	92,00	92,00	9,20	9,20
Вишня б/з	12,00	12,00	1,20	1,20
Крахмал картофельный	3,00	3,00	0,30	0,30
Сахар-песок	10,00	10,00	1,00	1,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,10
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	13,72
Энергетическая ценность (ккал):	55,53

Ca (мг):	7,05
Mg (мг):	3,12
Fe (мг):	0,09
C (мг):	1,80
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА 325508100179818 ИНН 504217166340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 892

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель из смородины**

Номер рецептуры: № 892

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	8,00	8,00	0,80	0,80
Сахар-песок	10,00	10,00	1,00	1,00
Крахмал	3,00	3,00	0,30	0,30
Вода	95,00	95,00	9,50	9,50
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	13,03
Энергетическая ценность (ккал):	52,81

Ca (мг):	5,49
Mg (мг):	2,48
Fe (мг):	0,13
C (мг):	8,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей водой, проваривают при слабом кипении 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и вводят подготовленный крахмал, смесь вновь доводят до кипения. Затем снимают с варочной поверхности (или отключают нагрев стационарного котла) и настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая до температуры подачи.

Для буфет раздаточных: Готовый компот раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки,

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель Кокина Ирина Геннадьевна ИНН 504217166340 ОГРНИП 325508100179818

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 914

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из вишни с яблоками**

Номер рецептуры: № 914

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	10	10	1	1
Сахар-песок	7	7	0,7	0,7
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,05
Энергетическая ценность (ккал):	33,13

Ca (мг):	3,91
Mg (мг):	2,60
Fe (мг):	0,07
C (мг):	1,50
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар. Доводят до кипения. В горячий сироп добавляют ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5-8 минут, затем настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 917

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из вишни с яблоками**

Номер рецептуры: № 917

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	10	10	1	1
Яблоки	15	15	1,5	1,5
Сахар-песок	10	10	1	1
Вода	90	90	9	9
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,14
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	12,52
Энергетическая ценность (ккал):	52,12

Ca (мг):	0,06
Mg (мг):	4,65
Fe (мг):	3,95
C (мг):	3,00
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Яблоки сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде. У подготовленных яблок удаляют семенное гнездо, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар. Доводят до кипения. В горячий сироп добавляют яблоки нарезанные, ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5-8 минут, затем настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 921

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из кураги**

Номер рецептуры: № 921

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	8,00	8,00	0,80	0,80
Сахар-песок	4,00	4,00	0,40	0,40
Вода	100,00	100,00	10,00	10,00
Кислота лимонная	0,10	0,10	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,08
Энергетическая ценность (ккал):	34,52

Ca (мг):	12,92
Mg (мг):	8,40
Fe (мг):	0,27
C (мг):	0,32
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную курагу заливают кипятком, доводят до кипения, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят при слабом кипении в течении 10-20 минут, далее настаивают в течении 1,5-2 часов, постепенно охлаждая до температуры подачи. Допускается отпускать вместе с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 927

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов свежих (яблоки)**

Номер рецептуры: № 927

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	12,00	11,00	1,63	1,50
Сахар-песок	4,00	4,00	1,00	1,00
Вода	105,00	105,00	9,00	9,00
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,09
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	10,15
Энергетическая ценность (ккал):	42,26

Ca (мг):	3,76
Mg (мг):	1,98
Fe (мг):	0,51
C (мг):	2,20
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Фрукты сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде. У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения. В горячую воду с сахаром добавляют нарезанные яблоки и варят при слабом кипении в течение 6-8 минут, затем охлаждают Допускается отпускать вместе с вареными плодами

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 933

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из плодов сухих**

Номер рецептуры: № 933

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Компотная смесь	10,00	10,00	1,00	1,00
Сахар-песок	5,00	5,00	0,50	0,50
Вода	110,00	110,00	11,00	11,00
Кислота лимонная	0,05	0,05	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	10,70
Энергетическая ценность (ккал):	43,95

Ca (мг):	11,65
Mg (мг):	9,20
Fe (мг):	300,02
C (мг):	0,50
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, доводят до кипения 90-110°С, всыпают сахар-песок, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности в течение 20 минут. Затем охлаждают. Допускается отпускать с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот, наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 922

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из смородины**

Номер рецептуры: № 922

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смородина б/з	10,00	10,00	1,00	1,00
Сахар-песок	7,00	7,00	0,70	0,70
Вода	100,00	100,00	10,00	10,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,05
Энергетическая ценность (ккал):	33,13

Ca (мг):	3,91
Mg (мг):	2,60
Fe (мг):	0,07
C (мг):	1,50
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар. Доводят до кипения. В горячий сироп добавляют ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5-8 минут, затем настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 542

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рыбные**

Номер рецептуры: № 542

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	82,00	79,00	8,20	7,90
Молоко	10,00	10,00	1,00	1,00
Хлеб из муки пшеничной	20,00	20,00	2,00	2,00
Яйцо	5,00	5,00	0,50	0,50
Сухари панировочные	5,00	5,00	0,50	0,50
Масло сливочное	1,50	1,50	0,15	0,15
Соль	0,50	0,50	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,70
Жиры (г):	3,72
Углеводы (г):	14,41
Энергетическая ценность (ккал):	154,00

Ca (мг):	297,89
Mg (мг):	28,41
Fe (мг):	0,78
C (мг):	0,85
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Подготовленную рыбу нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, добавляют яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной массы формуют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают в емкость, предварительно смазанную растительным маслом, и запекают в духовом шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-20 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме "жар-пар" при температуре 170-180°С в течение 12-15 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 610

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлеты рубленые (говядина)**

Номер рецептуры: № 610

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина крупный кусок охлажденная или *или* говядина крупный кусок замороженная	71,0 77,78	70 70	7,10 7,78	7,0 7,0
Хлеб из муки пшеничной	25	25	2,5	2,5
Вода	26	26	2,6	2,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		**120**		**12**
Масло сливочное	2,52	2,52	0,252	0,252
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,6
Жиры (г):	14,00
Углеводы (г):	12,87
Энергетическая ценность (ккал):	236,95

Ca (мг):	14,32
Mg (мг):	18,76
Fe (мг):	2,21
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют котлеты овальной формы, выкладывают в смазанную маслом сливочным емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовые котлеты раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 875

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кофейный напиток злаковый на молоке**

Номер рецептуры: № 875

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	4	4	0,4	0,4
Вода	50	50	5	5
Сахар-песок	5	5	0,5	0,5
Молоко	50	50	5	5
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,70
Углеводы (г):	9,74
Энергетическая ценность (ккал):	63,43

Ca (мг):	70,65
Mg (мг):	15,00
Fe (мг):	0,87
C (мг):	0,30
B1 (мг):	1,21
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

В кипящую воду (1/3 от рецептурной нормы) добавляют кофейный напиток, доводят до кипения, полученную смесь отстаивают в течение 3-5 минут, затем процеживают.
Оставшуюся воду соединяют с молоком и доводят до кипения, добавляют сахар, перемешивают и вновь доводят до кипения.
В горячую смесь воды с молоком и сахаром добавляют сваренный процеженный кофейный напиток. Полученную смесь перемешивают и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 75°С

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

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1127

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Круассан**

Номер рецептуры: № ПП

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Круассан ПП	100,00	100,00	10,00	10,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	8,06
Жиры (г):	38,23
Углеводы (г):	47,41
Энергетическая ценность (ккал):	565,13

Ca (мг):	21,37
Mg (мг):	11,30
Fe (мг):	1,00
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,12
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Если круассаны замороженные, то разогревают до температуры не менее +45°С в центре продукта в режиме "жар-пар" при 120-130 С в течении 5-10 минут.
Не подлежит повторному разогреву.
Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.
Круассан в индивидуальной упаковке выдают поштучно.

Температура подачи: не ниже 20 ±5°С

Срок реализации: в соответствии с маркировкой производителя

Технолог

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА 325508100179818 ИНН 504217166340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 237

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кукуруза консервированная**

Номер рецептуры: № 237

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кукуруза консервированная(без учета заливки)	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	10,30
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	60,00
Энергетическая ценность (ккал):	325,00

Ca (мг):	100,00
Mg (мг):	104,00
Fe (мг):	3,70
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,38
B2 (мг):	0,44

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, отваривают в собственном отваре в течение 5 мин после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Порционируют.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°С

Сроки реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 845

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Лимон**

Номер рецептуры: № 845

Наименование сборника рецептур:Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Лимоны	111,1	100	11,1	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	3,00
Энергетическая ценность (ккал):	34,0

Ca (мг):	40,00
Mg (мг):	12,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	40,00
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Подготовленные лимоны нарезают кружочками или полукружочками.

Температура подачи: 20±5°C

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

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 461

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макароны отварные с овощами**

Номер рецептуры: № 461

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны гр.А <фигурные>	23	23	2,3	2,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	24	24	2,4	2,4
или морковь столовая свежая	30	24	3	2,4
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	18	18	1,8	1,8
или лук репчатый свежий	21	18	2,1	1,8
Масло сливочное	2,6	2,6	0,26	0,26
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Томат-паста	2,6	2,6	0,26	0,26
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	3,24
Жиры (г):	2,44
Углеводы (г):	19,86
Энергетическая ценность (ккал):	115,02

Ca (мг):	19,09
Mg (мг):	16,73
Fe (мг):	0,76
C (мг):	4,17
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:
Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают соломкой и пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают готовить 5-7 мин. Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (в соотношении 1:6). Отварные макаронные изделия откидывают на дуршлаг (не промывают), перекладывают в га-строемкость, соединяют с подготовленными овощами и прогревают.
Для буфет раздаточных: Готовые изделия макаронные, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло (порциями)**

Номер рецептуры: № 18

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	100,0	100,0	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	82,50
Углеводы (г):	0,80
Энергетическая ценность (ккал):	748,90

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают на порции или подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 1-го часа / порционное масло- в соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 793

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Масло растительное**

Номер рецептуры: № 793

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло растительное	100,00	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,0
Жиры (г):	99,9
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	899,0

Ca (мг):	0,0
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,0
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Используют для заправки салатов, порционных овощей.
* Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не более 12 часов, при температуре хранения +2...+6°С или в соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА ОГРНИП 325508100179818 ИНН 504217166340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 780

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Молоко сгущенное с сахаром**

Номер рецептуры: № 780

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко сгущенное	100,00	100,00	10,00	10,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,20
Жиры (г):	8,50
Углеводы (г):	55,50
Энергетическая ценность (ккал):	328,00

Ca (мг):	307,00
Mg (мг):	34,00
Fe (мг):	0,20
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,38

Технология приготовления:

Банку со сгущенкой промывают, вытирают насухо, вскрывают. Молоко сгущенное порционируют из банки.

Температура подачи: 20±5°С.

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

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 240

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Морковь свежая**

Номер рецептуры: 240

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	100	100	10	10
или Морковь столовая свежая	125	100	12,5	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,3
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	6,9
Энергетическая ценность (ккал):	35

Ca (мг):	27,00
Mg (мг):	38,00
Fe (мг):	0,70
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Морковь сортируют, моют и очищают. При использовании очищенного сырья: морковь промывают в проточной воде, затем выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости воды. Обработанную морковь нарезают соломкой.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 955

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Напиток из плодов сухих (изюм)**

Номер рецептуры: № 955

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изюм	9	9	0,9	0,9
Сахар-песок	4	4	0,4	0,4
Вода	110	110	11	11
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,21
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	9,92
Энергетическая ценность (ккал):	41,25

Ca (мг):	7,32
Mg (мг):	3,78
Fe (мг):	0,28
C (мг):	0
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Изюм перебирают, промывают в теплой воде и замачивают на 15-20 минут, затем повторно промывают в проточной воде. Подготовленный изюм заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар-песок и варят до готовности в течение 20 минут, настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными плодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот наливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 249

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы свежие**

Номер рецептуры: № 249

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	102,04	100,00	10,20	10,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	2,5
Энергетическая ценность (ккал):	14,00

Ca (мг):	23
Mg (мг):	14
Fe (мг):	0,60
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Огурцы сортируют, моют, удаляют место крепления плодоножки, выдерживают в 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости.
Подготовленные огурцы нарезают кружочками, или дольками, или ломтиками.

Для буфет раздаточных: Готовые огурцы, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА ОГРНИП 325508100179818 ИНН 504217166398

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 248

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурцы соленые**

Номер рецептуры: № 248

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы консервированные (без уксуса, без учета заливки)	105,3	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр:

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	1,70
Энергетическая ценность (ккал):	13,00

Ca (мг):	23,00
Mg (мг):	14,00
Fe (мг):	0,60
C (мг):	5,00
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, сливают рассол. Огурцы нарезают ломтиком или полукружочками.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Потребительскую упаковку промывают, вытирают насухо, вскрывают, отваривают в

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 491

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Омлет**

Номер рецептуры: № 491

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное*	75,00	75,00	7,50	7,50
Молоко	30,00	30,00	3,00	3,00
Соль	0,30	0,30	0,02	0,02
Масса омлетной смеси:		**105,00**		**10,50**
Масло сливочное	2,00	2,00	0,20	0,20
Выход:		**100**		**10**

*Яйца обрабатывают согласно СанПин и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	10,44
Жиры (г):	11,24
Углеводы (г):	1,95
Энергетическая ценность (ккал):	150,71

Ca (мг):	78,89
Mg (мг):	13,27
Fe (мг):	1,92
C (мг):	0,18
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,37

Технология приготовления:

Упаковку с молоком протирают чистой ветошью. К подготовленному яйцу добавляют молоко, соль и аккуратно перемешивают (не взбивая). Приготовленную смесь выливают в емкость, смазанную маслом сливочным, слоем не более 4-5 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 20-25 минут, или в пароконвектомате в режиме "конвекция" при температуре 150-170 °С в течение 20-25 минут.

Для буфет раздаточных: Готовый омлет раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных.

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1011

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пельмени отварные**

Номер рецептуры: № 1011

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пельмени детские	80	80	8,0	8,0
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	1,26	1,26	0,126	0,126
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,51
Жиры (г):	12,16
Углеводы (г):	20,33
Энергетическая ценность (ккал):	184,62

Ca (мг):	14,86
Mg (мг):	10,47
Fe (мг):	0,73
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,14
B2 (мг):	0,07

Технология приготовления:

Пельмени детские опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении в течение 5-7 минут. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают. Готовые пельмени заправляют прокипяченным маслом сливочным.

Для буфет раздаточных: Готовые пельмени, раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 583

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печень по-строгановски**

Номер рецептуры: № 583

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья замороженная	89,2	74	8,92	7,4
Томат-паста	2	2	0,2	0,2
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Мука пшеничная	3,3	3,3	0,33	0,33
Вода	32,5	32,5	3,25	3,25
Сметана	32,5	32,5	3,25	3,25
Масло сливочное	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	14,93
Жиры (г):	10,38
Углеводы (г):	4,21
Энергетическая ценность (ккал):	184,38

Ca (мг):	362,48
Mg (мг):	17,88
Fe (мг):	5,28
C (мг):	25,45
B1 (мг):	0,24
B2 (мг):	1,66

Технология приготовления:

Печень дефростируют. Подготовленную печень нарезают брусочками, заливают кипятком и припускают в небольшом количестве воды в течение 5 минут при помешивании, воду сливают.
Для приготовления соуса сметанного: пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку постепенно вливают горячую воду и перемешивают до получения однородной массы, доводят до кипения. В приготовленный соус добавляют масло сливочное (часть нормы), предварительно прокипяченную сметану, соль, варят в течение 3-5 минут.
Печень припущенную заливают соусом сметанным, добавляют припущенную с маслом сливочным (часть нормы) томатную пасту и тушат в течение 20-25 минут при слабом кипении до готовности.
Отпускают блюдо вместе с соусом, в котором тушилась печень.
Для буфет раздаточных: Готовую печень раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.
Допускается подавать с соусом и гарниром.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1043

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Печенье**

Номер рецептуры: № 1043

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье ПП	100,00	100,00	10,00	10,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	74,40
Энергетическая ценность (ккал):	417,00

Ca (мг):	29,00
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	2,10
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Печенье в индивидуальной упаковке выдают поштучно.

Температура подачи: не выше 20± 5 °С

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя.

Технолог _____

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА ОГРНИП 325508100179818 ИНН 504217166340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 672

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плов куриный**

Номер рецептуры: № 672/2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	37,60	35	3,76	3,5
Масло сливочное	3,86	3,86	0,386	0,386
Лук репчатый свежий	5,6	4,7	0,56	0,47
или лук репчатый свежий очищенный	4,7	4,7	0,47	0,47
Морковь столовая свежая очищенная	5,3	5,3	0,53	0,53
или морковь столовая свежая	6,60	5,3	0,66	0,53
Томатная паста	3	3	0,3	0,3
Крупа рисовая	23,40	23,40	2,340	2,340
Вода и/или бульон	54	54	5,4	5,4
Соль	0,80	0,80	0,080	0,080
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	9,51
Жиры (г):	9,87
Углеводы (г):	19,60
Энергетическая ценность (ккал):	196,94

Ca (мг):	14,37
Mg (мг):	22,35
Fe (мг):	0,97
C (мг):	2,72
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,08

Технология приготовления:

Мясо птицы дефростируют, промывают. Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 10-15 г, заливают горячей водой (2л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Подготовленные овощи нарезают: морковь и лук репчатый мелким кубиком. Измельченные овощи припускают в воде и/или бульоне (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла и томатной пасты.

К отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, соль, доводят до кипения, затем закладывают подготовленную рисовую крупу и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, и оставляют томиться при слабом нагреве на 25-40 минут.

При приготовлении блюда в пароконвектомате к отварному мясу добавляют припущенные овощи с томатной пастой, добавляют оставшуюся часть бульона и/или воды, подготовленную крупу рисовую, закрывают крышкой и готовят при температуре 160-180°С в течение 25-30 минут до готовности.

Для буфет раздаточных: Готовый плов куриный раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 251

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Помидоры**

Номер рецептуры: № 251

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	102	100	10,2	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	3,80
Энергетическая ценность (ккал):	24,00

Ca (мг):	14,00
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	0,90
C (мг):	25,00
B1 (мг):	0,06
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Помидоры сортируют, моют и очищают: у помидоров удаляют место крепления плодоножки, затем выдерживают в 10% растворе повареной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, затем оставляют для стекания лишней жидкости воды. Подготовленные помидоры нарезают дольками.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: незаправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 737

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: № 737

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	85,5	85,5	8,55	8,55
или Картофель свежий продовольственный	122,1	85,5	12,21	8,55
Молоко	15	15	1,5	1,5
Соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,18
Жиры (г):	2,47
Углеводы (г):	14,66
Энергетическая ценность (ккал):	89,90

Ca (мг):	34,9
Mg (мг):	21,99
Fe (мг):	0,82
C (мг):	8,64
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Молоко доводят до кипения. Подготовленный картофель за-кладывают в кипящую подсоленную воду. Картофель варят в течение 25-30 ми-нут до готовности. Затем воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты и протирают, одновременно добавляя кипяченое молоко в 2-3 приема.
Масло сливочное доводят до кипения.
Готовый протертый картофель заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовое картофельное пюре раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок работающий по типу буфет-раздаточный, где заправляют и порционируют непосредственно перед раздачей.На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № **267**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник**

Номер рецептуры: № 267

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	6,5	6	0,65	0,60
или п/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные	6,07	6	0,61	0,60
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30	30	3,00	3,00
или Картофель свежий продовольственный	42,9	30	0,65	3,00
Крупа Перловая	5	5	0,50	0,50
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	4	4	0,40	0,40
или Морковь столовая свежая	5	4	0,50	0,40
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2	2	0,20	0,20
или Лук репчатый свежий	2,38	2	0,24	0,20
Огурцы консервированные (без учета заливки)	6,1	6	0,61	0,60
Масло сливочное	0,84	0,84	0,08	0,08
Бульон и/или Вода	75	75	7,50	7,50
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,0010	0,0010
Томат-паста	1	1	0,10	0,10
Сметана	6	6	0,60	0,60
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,77
Жиры (г):	2,89
Углеводы (г):	9,25
Энергетическая ценность (ккал):	73,15

Ca (мг):	50,11
Mg (мг):	13,68
Fe (мг):	0,58
C (мг):	4,28
B1 (мг):	0,05
B2 (мг):	0,05

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Готовую птицу достают из бульона, охла-ждают. Мясо птицы нарезают кубиком.

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают в проточной воде. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 мину. Далее картофель используют согласно технологическому процессу.

Морковь и лук шинкуют пассеруют или припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла и томат-пасты в течение 10-15 мин. Подготовленный картофель нарезают брусочками или дольками. Огурцы консервированные нарезают соломкой, припускают в небольшом количестве бульона или воды 15 мин.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Крупу перловую после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, через 15-20 минут после закипания добавляют припущенные морковь, лук, огурцы консервированные. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют соль, лавровый лист. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже +75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог ЧЕСКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 723

Наименование кулинарного изделия (блюда) **Рис отварной**

Номер рецептуры: № 723

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расчет сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	35,4	35,0	3,5	3,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	2,0	2,0	0,2	0,2
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,47
Жиры (г):	2,00
Углеводы (г):	27,32
Энергетическая ценность (ккал):	131,51

Ca (мг):	4,14
Mg (мг):	17,57
Fe (мг):	0,36
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают. Подготовленный рис засыпают в кипящую подсоленную воду (из расчета 6 л воды на 1 кг риса) и отваривают при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, воду сливают. Масло сливочное доводят до кипения. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным маслом сливочным, перемешивают.

Для буфет раздаточных: Готовый рис отварной раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляется только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА ОГРНИП 325508100179818 ИНН 504217165340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 887

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сахар порционный**

Номер рецептуры: № 887

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сахар порционный	100,00	100,00	10,00	10,00
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	99,90
Энергетическая ценность (ккал):	399,00

Ca (мг):	3,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,30
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Сахар в индивидуальной упаковке выдают поштучно.

Температура подачи: не выше 20± 5 °С

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя.

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 258

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Свекла отварная**

Номер рецептуры: № 258

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая очищенная полуфабрикат	104,8	104,8	10,48	10,48
или свекла столовая свежая	131	104,8	13,1	13,1
Лимонная кислота	0,01	0,01	0,001	0,001
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр.

Белки (г):	1,57
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	9,22
Энергетическая ценность (ккал):	44,02

Ca (мг):	38,78
Mg (мг):	23,06
Fe (мг):	1,47
C (мг):	10,48
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,04

Технология приготовления:

Свеклу сортируют, моют затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде в течение 5 минут. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Свеклу отваривают с добавлениям лимонной кислоты, до готовности. Свеклу столовую свежую допускается отваривать в пароконвектомате, в режиме "Пар" до готовности. Отварную свеклу очищают от кожуры и нарезают кубиком.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации: не заправленного салата не более 3-х часов (при температуре хранения 4±2°С), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

Технолог _____

Индивидуальный предприниматель Шокина Ирина Геннадьевна 325508100179818 ИНН 504211766340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 969

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сок**

Номер рецептуры: № 969

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый в ассортименте	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,50
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,10
Энергетическая ценность (ккал):	46,0

Ca (мг):	7
Mg (мг):	4
Fe (мг):	1,4
C (мг):	2
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,01

Технология приготовления:

Ёмкости с соком протирают. Непосредственно перед употреблением вскрывают и разливают по стаканам. Сок поступивший в упаковке емкостью 0,2 л подают без разлива в стаканы, а стаканы подают отдельно (при необходимости).

Температура подачи: не выше 14°С

Срок реализации В соответствии с маркировкой производителя

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 761-3

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус сметанный**

Номер рецептуры: № 761

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	50	50	5	5
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Мука Пшеничная	10	10	1	1
Бульон и/или вода	40	40	4	4
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,98
Жиры (г):	12,58
Углеводы (г):	9,34
Энергетическая ценность (ккал):	159,28

Ca (мг):	328,62
Mg (мг):	6,17
Fe (мг):	0,24
C (мг):	0,20
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Приготовление белого соуса: просеянную пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В пассерованную охлажденную муку вливают горячий бульон и/или воду (часть от рецептурной нормы) и вымешивают до однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и/или воду, доводят до кипения.

Приготовление соуса: в приготовленный белый соус добавляют масло сливочное, прокипяченную сметану, соль, варят в течении 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА ОГРНИП 325508100179818 ИНН 504217165340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) **765**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус томатный**

Номер рецептуры: № 765

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Томатная паста	62,00	62,00	6,20	6,20
Вода	40,00	40,00	4,00	4,00
Сахар	0,40	0,40	0,04	0,04
Соль	0,10	0,10	0,01	0,01
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	2,98
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	12,18
Энергетическая ценность (ккал):	64,84

Ca (мг):	12,78
Mg (мг):	31,02
Fe (мг):	1,43
C (мг):	27,90
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Томатную пасту смешивают с водой, сахаром, солью и доводят до кипения. Гастроемкость с готовым блюдом ставят на мармиты или в тепловой шкаф или оставляют в изотермической таре, поддерживая температуру подачи. Допускается подача в дозаторах, диспенсерах, соусниках. Порционируют непосредственно перед раздачей. Не подлежит повторному разогреву.
Для буфет раздаточных: Готовый соус разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Допускается подавать соус к блюдам из мяса, птицы и рыбы.

Температура подачи: не ниже 20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 789

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Соус ягодный**

Номер рецептуры: № 789

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Клубника б/з	50	50	5	5
Смородина черная б/з	8	8	0,8	0,8
Сахар-песок	40	40	4	4
Вода	10	10	1	1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,11
Жиры (г):	0,22
Углеводы (г):	44,05
Энергетическая ценность (ккал):	178,12

Ca (мг):	4,08
Mg (мг):	2,48
Fe (мг):	0,22
C (мг):	8,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Ягоды не размораживая заливают горячей кипяченной водой, проваривают при слабом кипении в течение 5 минут, процеживают с одновременным протиранием. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовый соус, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Допускается подавать соус сладкий к блюдам из круп (сырникам, пудингам, запеканкам и др.), а также к блюдам из свежих плодов и ягод.

Температура подачи: 20 ±5°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных.

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 288

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп гороховый**

Номер рецептуры: № 288

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденное	6,07	6,00	0,61	0,60
или мясо птицы (бескостное) замороженное	6,50	6,00	0,65	0,60
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	30,00	30,00	3,00	3,00
или картофель свежий продовольственный	42,90	30,00	4,29	3,00
Горох колотый	10,00	10,00	1,00	1,00
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8,00	8,00	0,80	0,80
или морковь столовая свежая	10,00	8,00	1,00	0,80
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	8,00	8,00	0,80	0,80
или лук репчатый свежий	9,50	8,00	0,95	0,80
Масло сливочное	1,00	1,68	0,10	0,17
Бульон и/или вода	70,00	70,00	7,00	7,00
Соль	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	5,11
Жиры (г):	2,14
Углеводы (г):	11,05
Энергетическая ценность (ккал):	79,54

Ca (мг):	22,80
Mg (мг):	22,91
Fe (мг):	1,18
C (мг):	4,31
B1 (мг):	0,13
B2 (мг):	0,06

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Готовую птицу достают из бульона, охла-ждают. Мясо птицы нарезают кубиком.
Подготовленный горох закладывают в холодную воду (2-3 л на 1 кг бобовых) для набухания, затем отваривают в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.
Подготовленные овощи нарезают и припускают в небольшом коли-честве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут.
В кипящий бульон и/или воду закладывают подготовленный горох, припущен-ные картофель, морковь и лук репчатый и отваривают до готовности. За 5-7 ми-нут до окончания варки супа добавляют нарезанное мясо птицы. Суп проти-рают, добавляют соль, доводят до кипения при помешивании.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА ОГРНИП 325508100179818 ИНН 504211766340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 300

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с рисом**

Номер рецептуры: № 300

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	5,1	5	0,51	0,5
Картофель свежий продовольственный	10	7,5	1	0,75
или картофель свежий очищенный	7,5	7,5	0,75	0,75
Морковь столовая свежая продовольственная	6,3	5	0,63	0,5
или морковь столовая свежая очищенная	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый свежий	6	5	0,6	0,5
или лук репчатый свежий	5	5	0,5	0,5
Томат-паста	0,6	0,6	0,06	0,06
Масло сливочное	1,68	1,68	0,168	0,168
Вода (и/или бульон)	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Зелень (петрушка, укроп)	1,4	1	0,14	0,1
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,71
Жиры (г):	1,49
Углеводы (г):	6,08
Энергетическая ценность (ккал):	39,89

Ca (мг):	8,30
Mg (мг):	8,04
Fe (мг):	0,24
C (мг):	3,27
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают. Рисовую крупу промывают. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой или мелким кубиком, лук репчатый мелко рубят, картофель кубиками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла сливочного в течение 10-15 минут.

Подготовленную крупу рисовую засыпают в кипящий бульон и/или воду, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные лук репчатый и морковь, картофель и варят до готовности в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль.

Подготовленную нарезанную зелень закладывают в блюдо во время раздачи.

Для буфет раздаточных: Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп куриный**

Номер рецептуры: № 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы (бескостное) охлажденое	6,31	6,3	0,631	0,63
или Мясо птицы (бескостное) замороженне	6,8	6,3	0,68	0,63
Вода (для варки бульона)	80	80	8	8
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	13	13	1,3	1,3
или Картофель свежий продовольственный	17,4	13	1,74	1,3
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Морковь столовая свежая	10	8	1	0,8
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	8	8	0,8	0,8
или Лук репчатый свежий	9,5	8	0,95	0,8
Масло сливочное	0,86	0,86	0,086	0,086
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Макароны гр.А <вермишель яичная>	2	2	0,2	0,2
Бульон и/или вода	67	67	6,7	6,7
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	2,07
Жиры (г):	1,99
Углеводы (г):	4,73
Энергетическая ценность (ккал):	44,36

Ca (мг):	9,29
Mg (мг):	8,69
Fe (мг):	0,39
C (мг):	2,61
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Птицу дефростируют, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают.
Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения.
Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук мелко рубят, картофель брусочками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук репчатый и макаронные изделия. За 5 минут до окончания варки добавляют соль.

Для буфет раздаточных: Готовый суп, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: _____

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА ОГРНИП 325508100179818 ИНН 504217166340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 306

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп "Минестроне"**

Номер рецептуры: № 306

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	20	20	2	2
или картофель свежий	28,5	20	2,85	2
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5	5	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,3	5	0,63	0,5
Лук репчатый очищенный	5	5	0,5	0,5
или лук репчатый свежий	5,96	5	0,60	0,5
Помидоры свежие	10,2	10	1,02	1
Кабачки б/з	10	10	1	1
Масло сливочное	1,68	1,68	0,168	0,168
Бульон и/или вода	75	75	7,5	7,5
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Зелень (петрушки)*	3,10	3	0,310	0,3
Сметана	2,5	2,5	0,25	0,25
Выход:		**100**		**10**

*Зелень обрабатывают согласно СанПиН.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,92
Жиры (г):	1,92
Углеводы (г):	5,21
Энергетическая ценность (ккал):	42,09

Ca (мг):	33,71
Mg (мг):	12,94
Fe (мг):	0,46
C (мг):	11,26
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Овощи сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают под проточной водой. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течении 5-7 минут. У помидоров удаляют место крепления плодоножки. Подготовленные овощи нарезают: помидоры и картофель средним кубиком, лук репчатый, морковь мелким кубиком. Подготовленную зелень мелко рубят. Нарезанный лук и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды с добавлением масла сливочного. Кабачки б/з припускают до полуготовности. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают 15-20 минут затем добавляют кабачки, припущенные овощи, помидоры и варят до готовности. За 5 минут до готовности добавляют соль и зелень. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сыр полутвердый**

Номер рецептуры: № 21

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр полутвердый	107,5	100	10,8	10
Выход:	-	**100**	-	**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр:

Белки (г):	23,2
Жиры (г):	29,5
Углеводы (г):	0,0
Энергетическая ценность (ккал):	364,0

Ca (мг.)	880
Mg (мг.)	35
Fe (мг.)	1
C (мг.)	0,7
B1 (мг.)	0,04
B2 (мг.)	0,3

Технология приготовления:

Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки (при необходимости). Подготовленный сыр порционируют. Сыр нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят при температуре +2...+6°С

Температура подачи: не выше 14°С

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

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 512

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Творог для детского питания**

Номер рецептуры: № 512

Наименование сборника рецептур:Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог для детского питания	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	18,00
Жиры (г):	9,00
Углеводы (г):	3,00
Энергетическая ценность (ккал):	169,0

Ca (мг):	164,00
Mg (мг):	23,00
Fe (мг):	0,40
C (мг):	0,50
B1 (мг):	0,04
B2 (мг):	0,27

Технология приготовления:

Выдают поштучно в обработанной упаковке.

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 547

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фишболы**

Номер рецептуры: № 547

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе б/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное	84,20	80,00	8,42	8,00
Лук репчатый очищенный полуфабрикат	5,00	5,00	0,50	0,50
или лук репчатый свежий	5,95	5,00	0,60	0,50
Сухари панировочные	20,00	20,00	2,00	2,00
Яйцо*	7,00	7,00	0,70	0,70
Соль	0,50	0,50	0,05	0,05
Сухари панировочные на панировку	5,00	5,00	0,50	0,50
Масло растительное	1,50	1,50	0,15	0,15
Выход:		**100,00**		**10,00**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,88
Жиры (г):	4,14
Углеводы (г):	18,58
Энергетическая ценность (ккал):	180,48

Ca (мг):	286,50
Mg (мг):	25,61
Fe (мг):	0,62
C (мг):	1,30
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Лук сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: лук промывают в проточной воде, нарезают мелким кубиком и припускают на растительном масле с добавлением воды. Филе рыбное без кожи и костей дефростируют, промывают, дают стечь воде, нарезают на куски и пропускают через мясорубку совместно с припущенным луком два раза, добавляют панировочные сухари, соль, предварительно подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют изделия круглой формы , панируют в сухарях и запекают в жаровочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин или в пароконвектомате при температуре 150-160°С в течении 15-20 минут, до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °С. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовые фишболы раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 633

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрикадельки по-калининградски**

Номер рецептуры: № 633

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (мясо бескостное) охлажденная	76,14	75	7,61	7,5
или говядина (мясо бескостное) замороженная	80,7	75	8,07	7,5
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	10	10	1	1,0
или Лук репчатый свежий	11,9	10	1,19	1,0
Яйцо куриное*	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	0,84	0,84	0,084	0,084
Хлеб пшеничный	16	16	1,6	1,6
Вода	15	15	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,1
Выход:		**100**		**10**

*Яйца обрабатывают согласно СанПиН и инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	15,93
Жиры (г):	13,75
Углеводы (г):	9,09
Энергетическая ценность (ккал):	223,65

Ca (мг):	18,30
Mg (мг):	20,69
Fe (мг):	2,44
C (мг):	1,00
B1 (мг):	0,07
B2 (мг):	0,14

Технология приготовления:

Лук сортируют, моют и очищают, затем повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: лук промывают в проточной воде. Подготовленный лук нарезают, пассеруют с добавлением масла, охлаждают. Предварительно подсушенный хлеб замачивают в воде, затем тщательно отжимают. Подготовленное мясо нарезают, пропускают через мясорубку вместе с пассерованным луком репчатым и с замоченным в воде хлебом, ещё раз пропускают через мясорубку, добавляют соль, сырое подготовленное яйцо, тщательно перемешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы формуют изделия в форме шариков и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин или в пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 150-160°С в течении 15-20 минут, до готовности и достижения в центре продукта температуры не ниже 90 °С, не допуская пересушивания верхнего слоя. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования. (На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 2 шт, для учеников 5-11 классов - по 3 шт.)

Для буфет раздаточных: Готовые фрикадельки выкладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет-раздаточных

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 826

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фруктовый дессерт (пюре) ассорти**

Номер рецептуры: № 826

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Фруктовый дессерт (пюре) промышленного производства	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	19,00
Энергетическая ценность (ккал):	82,00

Ca (мг):	12,00
Mg (мг):	7,0
Fe (мг):	1,30
C (мг):	1,6
B1 (мг):	0,01
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Упаковку промывают, вытирают насухо, выдают поштучно.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации : согласно маркировке изготовителя

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 850

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Фрукты свежие по сезонности**

Номер рецептуры: № 850

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	100	100	10,00	10,00
Выход:		**100**		**10**

*- калорийность посчитана по яблокам свежим

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	47,00

Ca (мг):	16,00
Mg (мг):	9,00
Fe (мг):	2,20
C (мг):	10,00
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,02

Технология приготовления:

Фрукты сортируют, моют, затем повторно промывают небольшими партиями в проточной воде. Подготовленные фрукты, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Температура подачи: 20±5° С.

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

Технолог _____

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлебная корзина**

Номер рецептуры: № 26

Наименование сборника рецептур:Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	50	50	5,0	5,0
Хлеб ржано-пшеничный	50	50	5,0	5,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	6,55
Жиры (г):	2,00
Углеводы (г):	50,40
Энергетическая ценность (ккал):	247,0

Ca (мг):	136,75
Mg (мг):	19,00
Fe (мг):	2,15
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркровкой производителя

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлебная корзина**

Номер рецептуры: № 25

Наименование сборника рецептур:Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб из муки пшеничной	100	100	10,0	10,0
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	7,50
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	51,40
Энергетическая ценность (ккал):	262,0

Ca (мг):	23,50
Mg (мг):	13,00
Fe (мг):	1,20
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,11
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Температура подачи: 20±5° С.

Срок реализации: В соответствии с маркировкой производителя

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 410-2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлопья сладкие с молоком**

Номер рецептуры: № 410

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Изделия фигурные, или хлопья (готовые завтраки) из круп, или сухие завтраки, или мюсли сладкие	33,3	33,3	3,33	3,33
Молоко	66,7	66,7	6,67	6,67
Выход:		**33,3/66,7**		**3,3/6,6**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	4,63
Жиры (г):	2,43
Углеводы (г):	32,97
Энергетическая ценность (ккал):	165,23

Ca (мг):	82,37
Mg (мг):	12,67
Fe (мг):	2,70
C (мг):	0,40
B1 (мг):	0,45
B2 (мг):	0,09

Технология приготовления:

Молоко кипятят. Хлопья и кипяченное молоко порционируют в разные тарелки

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 30 минут с момента приготовления.

Технолог



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 883

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

Номер рецептуры: № 883

Наименование сборника рецептур:Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций Издание 3/ Под ред. Г.Г. Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,5	0,5	0,05	0,05
Вода	97	97	9,7	9,7
Сахар-песок	5	5	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,00
Энергетическая ценность (ккал):	19,95

Ca (мг):	0,00
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,02
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.
Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.
С использованием чая пакетированного: в кипящую воду добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком с сахаром, настаивают в течение 5 минут. Для буфет раздаточных: Готовый чай разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки

напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления, , включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 716

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Шницель рубленный куриный**

Номер рецептуры: № 716

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
П/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП охлажденные	70,00	69,00	7,00	6,90
или п/ф из птицы (цыплят) бескостные ДП замороженные	74,20	69,00	7,42	6,90
Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20,00	20,00	2,00	2,00
Вода	24,00	24,00	2,40	2,40
Соль	0,30	0,30	0,03	0,03
Мука пшеничная	5,00	5,00	0,50	0,50
Масло сливочное	1,68	1,68	0,17	0,17
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	16,96
Жиры (г):	14,73
Углеводы (г):	13,79
Энергетическая ценность (ккал):	245,89

Ca (мг):	17,95
Mg (мг):	15,89
Fe (мг):	1,42
C (мг):	1,24
B1 (мг):	0,08
B2 (мг):	0,11

Технология приготовления:

Замороженное мясо птицы дефростируют до температуры не выше 1,5°С в толще продукта,, промывают холодной проточной водой. Подготовленное мясо птицы нарезают на кусочки, пропускают через мясорубку, вместе с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, хорошо перемешивают и выбивают. Из готовой массы формуют изделия овально-приплюснутой формы, обваливают в муке, выкладывают в смазанную маслом емкость, запекают в жарочном шкафу с двух сторон при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектамате при температуре 180°С в течение 10-12 минут до готовности. Продукт считается готовым при достижения температуры в толще продукта не ниже 90 С. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Для буфет раздаточных: Готовый шницель раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 349

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Щи "Новгородские"**

Номер рецептуры: № 349

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / Под 3 ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат	20,0	20,0	2,0	2,0
или капуста белокочанная свежая	25,0	20,0	2,5	2,0
Картофель свежий очищенный полуфабрикат	10,0	10,0	1,0	1,0
или картофель свежий продовольственный	13,3	10,0	1,3	1,0
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	5,0	5,0	0,5	0,5
или морковь столовая свежая	6,25	5,0	0,6	0,5
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	2,0	2,0	0,2	0,2
или лук репчатый свежий	2,38	2,0	0,2	0,2
Бульон и/или вода	90,0	90,0	9,0	9,0
Масло сливочное	0,84	0,84	0,084	0,084
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Сметана	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,81
Жиры (г):	1,21
Углеводы (г):	3,38
Энергетическая ценность (ккал):	27,83

Ca (мг):	61,93
Mg (мг):	8,42
Fe (мг):	0,3
C (мг):	7,82
B1 (мг):	0,02
B2 (мг):	0,03

Технология приготовления:

Упаковку (банки) с томатной пастой промывают, вытирают ветошью. У белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа, промывают. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают небольшими партиями. При использовании очищенного сырья: овощи промывают. Допускается картофель свежий очищенный полуфабрикат, поместить в кипящую воду и прокипятить в течение 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленные овощи нарезают: капусту свежую шинкуют, картофель брусочками, морковь и лук репчатый соломкой. Нарезанную морковь и лук репчатый припускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного в течение 5-7 минут. Томатную пасту припускают в небольшом количестве воды 5-7 минут.
В оставшуюся часть кипящего бульона и/или воды закладывают нарезанную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную томатную пасту и соль.
Сметану доводят до кипения.
Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения.
Для приготовления супа допускается использовать бульон, полученный при варке мяса для второго блюда, в этом случае бульон при необходимости разводят до требуемого объема горячей водой.

Для буфет раздаточных: Готовые щи, разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог: КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 975

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Блинчики**

Номер рецептуры: № 975

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 3 издание / под ред. Г.Г. Онищенко, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Блинчики замороженные	101,5	100	10,15	10
Выход:		**100**		**10,0**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	3,5
Жиры (г):	3,5
Углеводы (г):	23
Энергетическая ценность (ккал):	140

Ca (мг):	84,17
Mg (мг):	13,65
Fe (мг):	0,8
C (мг):	0,24
B1 (мг):	0,09
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Потребительскую упаковку протирают чистой ветошью, вскрывают. Блинчики перекладывают в гастроёмкость, дефростируют (по рекомендации производителя). Если блины скручены в трубочку, выкладывают в один слой; если блины в развернутом виде, складывают пополам или конвертиком (два раза пополам). Разогревают в жарочном шкафу при Т 200-220°С 5-10 минут или пароконвектомате в режиме "Жар-Пар" Т 120 °С 10-15 минут, до температуры не ниже 85°С в толще продукта. Режимы и время тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.
(На 1 порцию для учеников 1-4 классов - порционируют по 3 шт, для учеников 5-11 классов - 4 шт. Количество может меняться в зависимости от веса полуфабриката)

Для буфет раздаточных: Готовое блюдо раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 542

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Изделия рыбные формованные в панировке**

Номер рецептуры: № 542

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыбный кулинарный полуфабрикат мороженый	100,00	100,00	10,00	10,00
Масло растительное	0,50	0,50	0,05	0,05
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	12,50
Жиры (г):	14,00
Углеводы (г):	10,50
Энергетическая ценность (ккал):	214,50

Ca (мг):	297,89
Mg (мг):	28,41
Fe (мг):	0,78
C (мг):	0,85
B1 (мг):	0,10
B2 (мг):	0,10

Технология приготовления:

Изделия из рыбы не размораживая, перекладывают в гастроемкость, смазанную маслом растительным в один слой. Помещают в прогретое оборудование. Разогревают при температуре 120-150°С в течение 10-15 минут до температуры 85-90°С в центре продукта.

Для буфет раздаточных: Готовые рыбные изделия раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: Не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА 325508100179818 ИНН 504211766340

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 914

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот вишневый**

Номер рецептуры: № 914

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вишня б/з	10	10	1	1
Сахар-песок	7	7	0,7	0,7
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100 гр

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	8,05
Энергетическая ценность (ккал):	33,13

Ca (мг):	3,91
Mg (мг):	2,60
Fe (мг):	0,07
C (мг):	1,50
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

В кипящую воду добавляют сахар. Доводят до кипения. В горячий сироп добавляют ягоды, не размораживая, и варят при слабом кипении 5-8 минут, затем настаивают в течение 1,5-2 часов постепенно охлаждая. Процесс охлаждения третьих блюд является частью технологического процесса приготовления блюда, который следует после тепловой обработки. Допускается отпускать с вареными ягодами.

Для буфет раздаточных: Готовый компот раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не выше +20°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог

КОКИНА ИРИНА ГЕННАДЬЕВНА

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 317/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп молочный с вермишелью**

Номер рецептуры: № 317/2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	80	80	8	8
Вода	20	20	2	2
Макароны гр.А <лапша яичная>	11	11	1,1	1,1
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100г:

Белки (г):	3,66
Жиры (г):	4,85
Углеводы (г):	13,48
Энергетическая ценность (ккал):	112,30

Ca (мг):	100,90
Mg (мг):	13,1
Fe (мг):	0,33
C (мг):	0,5
B1 (мг):	0,03
B2 (мг):	0,12

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают макароны (лапшу), отваривают до полуготовности в течение 5-7 минут, добавляют прокипяченное горячее молоко, доводят до кипения, периодически помешивая, варят до готовности. За 5 минут дот окончания варки добавляют сахар, соль, растопленное прокипяченное сливочное масло.

Для буфет раздаточных: Готовый суп разливают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева.

Температура подачи: не ниже 75°С

Срок реализации : не более 2-х часов с момента приготовления, включая время доставки на пищеблоки, работающие по типу буфет раздаточных

Технолог _____



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 877-2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай**

Номер рецептуры: № 877-2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Издание 3 / Под ред. Г.Г.Онищенко, В.А. Тутельяна, Москва, 2024

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный	0,95	0,95	0,095	0,095
Вода	100	100	10	10
Выход:		**100**		**10**

Химический состав, витамины и микроэлементы на 100гр

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	0,00

Ca (мг):	4,70
Mg (мг):	0,00
Fe (мг):	0,00
C (мг):	0,00
B1 (мг):	0,00
B2 (мг):	0,00

Технология приготовления:

Приготовление чай-заварки: в емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения. В кипяток добавляют чай - заварку из расчета 50 мл чай - заварки на 200 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

С использованием чая пакетированного: в бокал или чашку кладут чай пакетированный, заливают подготовленным кипятком, настаивают в течение 5 минут.

Температура подачи: не ниже 55°С

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки; напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог _____

