

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бефстроганов из отварной говядины

Номер рецептуры: 366,442

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	88	80	88	80
Или говядина 1 категории на кости	109	80	109	80
Морковь				
До 1 января	4,4	3,5	4,4	3,5
С 1 января	4,7	3,5	4,7	3,5
Лук репчатый	2,4	2	2,4	2
Масса отварного мяса		50		50
Морковь				
До 1 января	7,5	6	7,5	6
С 1 января	8	6	8	6
Соус сметанный		50		50
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5
Масло сливочное	1,5	1,5	1,5	1,5
Вода или отвар	29	29	29	29
Масса белого соуса		29		29
Сметана	29	29	29	29
Выход		100		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
15,13	13,80	2,40	194,00
дети с 12 лет и старше			
15,13	13,80	2,40	194,00

Технология приготовления

Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3*3*30 мм и соединяют с отварной протертой морковью, сметанный соусом и тушат 5-10 минут в посуде с закрытой крышкой.

Соус сметанный. Белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 минут.

Приготовление белого соуса: муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ горячего бульона и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшийся бульон и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки мяса сохранена и вместе с соусом уложен горкой на тарелку. Гарнир уложен сбоку.

Консистенция: мяса - мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса – светло-коричневый, соуса – оранжевый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: мяса, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом сметаны, пассерованного лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): какао с молоком

Номер рецептуры: 382

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	4	4	0,4	0,4
Молоко	180	180	18,0	18,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Сахар	9	9	0,9	0,9
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	6,01
Жиры (г):	6,36
Углеводы (г):	17,85
Эн. ценность (ккал)	152

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Какао	4,5	4,5	0,45	0,45
Молоко	180	180	18,0	18,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	6,13
Жиры (г):	6,43
Углеводы (г):	18,9
Эн. ценность (ккал)	157

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с маслом и сыром

Номер рецептуры: 3

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Хлеб пшеничный или батон	35	35	3,5	3,5
Сыр	17	16	1,7	1,6
Выход		35/8/16		35/8/16

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

Белки (г):	6,43
Жиры (г):	10,72
Углеводы (г):	17,32
Эн. ценность (ккал)	192

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Хлеб пшеничный или батон	55	55	5,5	5,5
Сыр	26	25	2,6	2,5
Выход		55/10/25		55/10/25

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

Белки (г):	10,06
Жиры (г):	14,96
Углеводы (г):	27,19
Эн. ценность (ккал)	285

Технология приготовления

Масло сливочное и сыр зачищают.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят на холоде.

Хлеб пшеничный сверху намазывают маслом и сверху укладывают ломтик сыра.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, с сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба, масла, сыра.

Вкус: хлеба, масла, сыра.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом и сыром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): овощи натуральные соленые (или свежие)

Номер рецептуры: 70,71

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые	109	60	10,9	6,0
Или огурцы соленые	109	60	10,9	6,0
Или помидоры свежие	61	60	6,1	6,0
Или огурцы свежие	61	60	6,1	6,0
Выход		60		6,0

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

Белки (г):	0,48
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	0,96
Эн. ценность (ккал)	7,8

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Помидоры соленые	182	100	18,2	10,0
Или огурцы соленые	182	100	18,2	10,0
Или помидоры свежие	102	100	10,2	10,0
Или огурцы свежие	102	100	10,2	10,0
Выход		100		10,0

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

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	1,6
Эн. ценность (ккал)	13

Технология приготовления

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

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма сохранена.

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

Цвет: огурцов – зеленый, помидоров - красный.

Вкус: соленых или свежих огурцов или помидоров.

Запах: соленых или свежих огурцов или помидоров, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный гороховый с мясом

Номер рецептуры: 102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	6,7	5,0
С 1 ноября-31 декабря	72	50	7,2	5,0
С 1 января-28-29 февраля	77	50	7,7	5,0
С 1 марта	84	50	8,4	5,0
Горох лущеный	21	20	2,1	2,0
Морковь				
До 1 января	18	14	1,8	1,4
С 1 января	19	14	1,9	1,4
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	169	169	16,9	16,9

Выход супа		250		25,0
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа с мясом		250/15		250/15

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

Белки (г):	9,95
Жиры (г):	6,3
Углеводы (г):	21,41
Эн. ценность (ккал)	175,41

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	6,7	5,0
С 1 ноября-31 декабря	72	50	7,2	5,0
С 1 января-28-29 февраля	77	50	7,7	5,0
С 1 марта	84	50	8,4	5,0
Горох лущеный	21	20	2,1	2,0
Морковь				

До 1 января	18	14	1,8	1,4
С 1 января	19	14	1,9	14
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	169	169	16,9	16,9
Выход супа		250		25,0
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа с мясом		250/15		250/15

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

Белки (г):	9,95
Жиры (г):	6,3
Углеводы (г):	21,41
Эн. ценность (ккал)	175,41

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

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

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

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

Цвет: светло – желтый (горчичный).

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: гороха, пассерованных корней и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): птица тушенная

Номер рецептуры: 301,355

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М. П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс, 2014.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				11 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыплята бройлеры 1 категории потрошенные охлажденные	173	150	17,3	15,0	332	288	33,2	28,8
Или филе птицы (полуфабрикат)	91	89	9,1	8,9	175	171	17,5	17,1
Масса тушеной птицы		65		6,5		125		12,5
Соус сметанный с томатом		30		3,0		30		3,0
Сметана	8	8	0,8	0,8	8	8	0,8	0,8
Мука пшеничная	2,3	2,3	0,23	0,23	2,3	2,3	0,23	0,23
Вода	23	23	2,3	2,3	23	23	2,3	2,3
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3	3	3	0,3	0,3
Выход		95		9,5		155		15,5

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

Белки (г):	14,28
Жиры (г):	10,83
Углеводы (г):	2,50
Эн.ценность (ккал):	145

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

Белки (г):	23,11
Жиры (г):	16,53
Углеводы (г):	2,50
Эн.ценность (ккал):	221

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, порционируют, складывают в посуду, добавляют куриный бульон (10 % к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 минут при слабом кипении.

Соус сметанный с томатом: томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, залито соусом, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, нежная.

Цвет: серый или белый.

Вкус: умеренно соленый, птицы.

Запах: мяса птицы в соусе сметанном с томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	229	172	22,9	17,2
С 1 ноября-31 декабря	246	172	24,6	17,2
С 1 января-28-29 февраля	265	172	26,5	17,2
С 1 марта	287	172	28,7	17,2
Молоко	30	30	3,0	3,0
Молоко кипяченое		29		2,9
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	4,15
Жиры (г):	6,2
Углеводы (г):	19,36
Эн. ценность (ккал)	183,33

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	229	172	22,9	17,2
С 1 ноября-31 декабря	246	172	24,6	17,2
С 1 января-28-29 февраля	265	172	26,5	17,2
С 1 марта	287	172	28,7	17,2
Молоко	30	30	3,0	3,0
Молоко кипяченое		29		2,9
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	4,15
Жиры (г):	6,2
Углеводы (г):	19,36
Эн. ценность (ккал)	183,33

Технология приготовления

При изготовлении картофельного пюре следует использовать механическое оборудование!

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: пышная, густая, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

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

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из ягод свежих

Номер рецептуры:505

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Клюква свежая	21	20	21	20
Или брусника	20,2	20	20,2	20
Или смородина черная	20,4	20	20,4	20
Или свежемороженая ягода в ассортименте	20,2	20	20,2	20
Вода	191	191	19,1	19,1
Сахар	15	15	15	15
Крахмал картофельный	9	9	9	9
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
0,15	0,10	23,77	98

Технология приготовления

Свежую ягоду перебирают, удаляют плодоножки, моют. Ягоду протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 минут и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Температура подачи не выше 20°C.

Требования к качеству

Внешний вид: кисель прозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: красный.

Вкус: сладкий, клюквы, или брусники, или смородины.

Запах: клюквы, или брусники, или смородины.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша вязкая молочная

Номер рецептуры: 173,174

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшеничная, или пшено	49	49	62	62
Или хлопья «Геркулес», или рисовая, или манная, или ячневая	43	43	54	54
Молоко	98	98	123	123
Вода для пшеничной и пшенной круп	59	59	74	74
Или вода для рисовой, манной круп, хлопьев «Геркулес»	62	62	78	78
Сахар	5	5	6	4
Масса каши		195		244
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		200		250

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

Каша вязкая молочная пшеничная 200 гр.

Белки (г):	8,09
Жиры (г):	7,3
Углеводы (г):	42,36
Эн. ценность (ккал)	267

Каша вязкая молочная пшеничная 250 гр.

Белки (г):	10,11
Жиры (г):	9,13
Углеводы (г):	52,95
Эн. ценность (ккал)	333,75

Каша вязкая молочная пшениная 200 гр.

Белки (г):	8,33
Жиры (г):	8,33
Углеводы (г):	41,4
Эн. ценность (ккал)	274

Каша вязкая молочная пшениная 250 гр.

Белки (г):	10,41
Жиры (г):	10,41
Углеводы (г):	51,75
Эн. ценность (ккал)	342,50

Каша вязкая молочная «Геркулес» 200 гр.

Белки (г):	7,99
Жиры (г):	9,38
Углеводы (г):	35,51
Эн. ценность (ккал)	257

Каша вязкая молочная «Геркулес» 250 гр.

Белки (г):	9,99
Жиры (г):	11,73
Углеводы (г):	44,39
Эн. ценность (ккал)	321,25

Каша вязкая молочная рисовая 200 гр.

Белки (г):	5,73
Жиры (г):	7,14
Углеводы (г):	40,65
Эн. ценность (ккал)	249

Каша вязкая молочная рисовая 250 гр.

Белки (г):	7,16
Жиры (г):	8,93
Углеводы (г):	50,81
Эн. ценность (ккал)	311,25

Каша вязкая молочная манная 200 гр.

Белки (г):	7,14
Жиры (г):	7,14
Углеводы (г):	39,22
Эн. ценность (ккал)	249

Каша вязкая молочная манная 250 гр.

Белки (г):	8,93
Жиры (г):	8,93
Углеводы (г):	49,03
Эн. ценность (ккал)	311,25

Каша вязкая молочная пшеничная 200 гр.

Белки (г):	7,01
Жиры (г):	7,27
Углеводы (г):	37,02
Эн. ценность (ккал)	242

Каша вязкая молочная пшеничная 250 гр.

Белки (г):	8,76
Жиры (г):	9,09
Углеводы (г):	46,28
Эн. ценность (ккал)	302,5

Технология приготовления

Крупку просеивают или перебирают, промывают.

Подготовленную крупку (пшеничную, пшено, хлопья «Геркулес», манную) засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Крупку рисовую засыпают в кипящую воду и варят, периодически помешивая 20 минут. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

В котел с кашей добавляют растопленное и доведенное до кипения сливочное масло.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, каша заправлена растопленным сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: соответствует виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: 383

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,5	0,5
Молоко	180	180	18,0	18,0
Вода	75	75	7,5	7,5
Сахар	9	9	0,9	0,9
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	6,04
Жиры (г):	6,26
Углеводы (г):	17,94
Эн. ценность (ккал)	146

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,5	0,5
Молоко	180	180	18,0	18,0
Вода	70	70	7,0	7,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	6,0
Жиры (г):	6,26
Углеводы (г):	18,94
Эн. ценность (ккал)	150

Технология приготовления

При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3-5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток процеживают. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Температура подачи 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с маслом

Номер рецептуры: 1

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Хлеб пшеничный или батон	35	35	3,5	3,5
Выход		35/8		35/8

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

Белки (г):	2,72
Жиры (г):	6,0
Углеводы (г):	17,32
Эн. ценность (ккал)	134

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Хлеб пшеничный или батон	55	55	5,5	5,5
Выход		55/10		55/10

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

Белки (г):	4,26
Жиры (г):	7,59
Углеводы (г):	27,19
Эн. ценность (ккал)	194

Технология приготовления

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 минут до отпуска и хранят на холоде.

Масло сливочное предварительно зачищают. Хлеб пшеничный сверху намазывают маслом.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: хлеба, масла.

Вкус: хлеба, масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка картофельная с печенью или мясом

Номер рецептуры: 284

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12-18 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень	121	101	12,1	10,1	121	101	12,1	10,1
Или мясо жилованное 1 категории	120	109	12,0	10,9	120	109	12,0	10,9
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	148	109	14,8	10,9	148	109	14,8	10,9
Масса отварного мяса или печени		68		6,8		68		6,8
Картофель								
С 1.09-31.10	214	161	21,4	16,1	214	161	21,4	16,1
С 1.11-31.12	230	161	23,0	16,1	230	161	23,0	16,1
С 1.01-28-29.02	248	161	24,8	16,1	248	161	24,8	16,1
С 1.03	269	161	26,9	16,1	269	161	26,9	16,1
Масса отварного протертого картофеля		151		15,1		151		15,1
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3	3	3	0,3	0,3
Яйца	1/10 шт.	4	0,4	0,4	1/10 шт.	4	0,4	0,4
Сухари	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката		29		2,9		29		2,9
Масса запеченного блюда		196		19,6		196		19,6
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	4	4	0,4	0,4
Выход с маслом сливочным		200		20,0		200		20,0

Химический состав на 1 порцию (7-11 лет)

Белки (г):	14,66
Жиры (г):	14,72
Углеводы (г):	20,37
Эн.ценность (ккал):	275,56

Химический состав на 1 порцию (12-18 лет)

Белки (г):	14,66
Жиры (г):	14,72
Углеводы (г):	20,37
Эн.ценность (ккал):	275,56

Технология приготовления

Обработку яиц перед использованием проводят в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45°C и добавлением 1-2 % растворе кальцинированной соды; II – замачивание в воде с температурой 40-45°C и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°C до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Печень предварительно тушат или отваривают, пропускают через мясорубку.

Отварную говядину нарезают на порции, пропускают через мясорубку, заправляют размягченным сливочным маслом, солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2-3 см и прогревают в жарочном шкафу при температуре 160-180° С в течение 8-10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне 10-20 сек. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный противень слоем 1-1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо (или печень), а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивания картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течении 25-30 минут при температуре 250-280° . Готовую запеканку нарезают порционно.

Отпускают готовую запеканку с маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность ровная, с легкой румяной корочкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки - румяная.

Вкус: картофеля в сочетании с мясом или печенью.

Запах: картофеля в сочетании с мясом или печенью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп из овощей с мясом

Номер рецептуры: 99

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	6,7	5,0
С 1 ноября-31 декабря	72	50	7,2	5,0
С 1 января-28-29 февраля	77	50	7,7	5,0
С 1 марта	84	50	8,4	5,0
Морковь				
До 1 января	14	11	1,4	1,1
С 1 января	15	11	1,5	1,1
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Горошек зеленый консервированный	11	7	1,1	0,7
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4

Бульон или вода	195	195	19,5	19,5
Выход супа		250		25,0
Говядина отварная		15		1,5
Выход с мясом		250/15		250/15

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

Белки (г):	6,6
Жиры (г):	6,03
Углеводы (г):	9,07
Эн. ценность (ккал)	127,68

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	67	50	6,7	5,0
С 1 ноября-31 декабря	72	50	7,2	5,0
С 1 января-28-29 февраля	77	50	7,7	5,0

С 1 марта	84	50	8,4	5,0
Морковь				
До 1 января	14	11	1,4	1,1
С 1 января	15	11	1,5	1,1
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Горошек зеленый консервированный	11	7	1,1	0,7
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	195	195	19,5	19,5
Выход супа		250		25,0
Говядина отварная		15		1,5
Выход с мясом		250/15		250/15

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

Белки (г):	6,6
Жиры (г):	6,03
Углеводы (г):	9,07
Эн. ценность (ккал)	127,68

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый, соль. Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа капуста, коренья нарезаны соломкой, картофель - дольками.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус: капусты, картофеля, овощей; умеренно соленый, кисловатый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): оладьи из печени

Номер рецептуры: 282

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень	60	50	6,0	5,0
Хлеб пшеничный	8	8	0,8	0,8
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката		58		5,8
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса готовых изделий		50		5,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход		50/3		50/3

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

Белки (г):	9,01
Жиры (г):	9,32
Углеводы (г):	3,35
Эн. ценность (ккал)	137,3

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печень	144	120	14,4	12,0
Хлеб пшеничный	19	19	1,9	1,9
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката		139		13,9
Масло растительное	14	14	1,4	1,4
Масса готовых изделий		120		12,0
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		120/6		120/6

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

Белки (г):	21,42
Жиры (г):	22,16
Углеводы (г):	7,96
Эн. ценность (ккал)	326,4

Технология приготовления

Подготовленную печень пропускают через мясорубку, соединяют с натертым хлебом, добавляют масло, соль, разделяют в виде лепешек порционно. Обжаривают в жарочном шкафу при температуре 150-180 °С 20-25 минут. Подают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: оладьи равномерно обжарены, политы растопленным сливочным маслом.

Консистенция: плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: жареной печени, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): кисломолочный продукт

Номер рецептуры: 386

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисломолочный продукт	186	180	18,6	18,0
Выход		180		18,0

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

Белки (г):	5,22
Жиры (г):	4,50
Углеводы (г):	7,20
Эн. ценность (ккал)	95,4

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисломолочный продукт	207	200	20,7	20,0
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	5,8
Жиры (г):	5
Углеводы (г):	8
Эн. ценность (ккал)	106

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Кисломолочные продукты наливают непосредственно в стакан.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: стакан с жидкостью.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: соответствует.

Вкус: соответствует.

Запах: соответствует.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): макаронные изделия отварные с маслом

Номер рецептуры: 203

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	53	53	5,3	5,3
Масса отварных макаронных изделий		154		15,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Выход		160		15,0

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

Белки (г):	5,8
Жиры (г):	5,16
Углеводы (г):	33,92
Эн. ценность (ккал)	197,33

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	70	70	7,0	7,0
Масса отварных макаронных изделий		202		20,2
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход		210		21,0

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

Белки (г):	7,61
Жиры (г):	6,77
Углеводы (г):	44,52
Эн. ценность (ккал)	259

Технология приготовления

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 349

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	9	9	0,9	0,9
Вода	169	169	16,9	16,9
Выход		180		18,0

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

Белки (г):	0,84
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	25,93
Эн. ценность (ккал)	112

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	50	50	5,0	5,0
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Вода	178	178	17,8	17,8
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	34,28
Эн. ценность (ккал)	147

Технология приготовления

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

Охлаждение производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18**Наименование кулинарного изделия (блюда): омлет натуральный****Номер рецептуры: 210****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов -
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников
/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	3 шт.	120	12,0	12,0
Молоко	83	83	8,3	8,3
Масса омлетной смеси		203		20,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового омлета		195		19,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	16,93
Жиры (г):	21,72
Углеводы (г):	4,87
Эн. ценность (ккал)	280

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	3 шт.	120	12,0	12,0
Молоко	83	83	8,3	8,3
Масса омлетной смеси		203		20,3
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Масса готового омлета		195		19,5

Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	16,93
Жиры (г):	21,72
Углеводы (г):	4,87
Эн. ценность (ккал)	280

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, выливают на смазанный маслом противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200° С. При отпуске поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: желтый.

Вкус: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих вареных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): плов из отварной говядины

Номер рецептуры: 370

Наименование сборника рецептур: _Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детский оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				11 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо жилованное 1 категории	90	65	9,0	6,5	112	81	11,2	8,1
Или говядина 1 категории (мясо на кости)	111	65	11,1	6,5	138	81	13,8	8,1
Масса отварной говядины		40		4,0		50		5,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Морковь								
До 1 января	25	20	2,5	2,0	31	25	3,1	2,5
С 1 января	27	20	2,7	2,0	33	25	3,3	2,5
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8	12	10	1,2	1,0
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4	68	68	6,8	6,8
Выход		200		20,0		250		25,0

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

Белки (г):	13,89
Жиры (г):	14,15
Углеводы (г):	36,96
Эн.ценность (ккал):	330

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

Белки (г):	17,36
Жиры (г):	17,69
Углеводы (г):	46,2
Эн.ценность (ккал):	412,5

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы перебирают, промывают проточной водой.

Мясо зачищают и варят крупным куском до полуготовности, охлаждают и нарезают массой 10-15 г. Вводят пассерованную на сливочном масле с добавлением бульона морковь, бланшированный и слегка пассерованный лук. Добавляют горячий бульон, соль. Мясо и овощи варят при слабом кипении 5-10 минут, всыпают подготовленную крупу и варят до загустения, затем закрывают крышкой и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 160 °С в течение 30-40 минут.

Готовый плов взрыхляют, подают, укладывая горкой.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: говядина, рис рассыпчатый с овощами.

Консистенция: мяса - мягкая, риса и овощей - мягкая.

Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого.

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса говядины, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20**Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с молоком****Номер рецептуры: 375, 378****Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	9	9	0,9	0,9
Молоко	50	50	5,0	5,0
Вода	91	91	9,1	9,1
Выход с сахаром		200		20,0

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

Белки (г):	1,04
Жиры (г):	1,6
Углеводы (г):	11,4
Эн. ценность (ккал)	67

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Молоко	110	110	11,0	11,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Выход с сахаром		200		20,0

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

Белки (г):	3,08
Жиры (г):	3,52
Углеводы (г):	15,25
Эн. ценность (ккал)	106

Технология приготовления

В котле заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - серовато-белого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): сельдь с луком репчатым

Номер рецептуры: 76

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь слабосоленая	115	56	11,5	5,6
Или филе сельди	58	56	5,8	5,6
Лук репчатый	3	3	0,3	0,3
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Выход		60		6,0

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

Белки (г):	9,56
Жиры (г):	6,7
Углеводы (г):	0,28
Эн. ценность (ккал)	100,01

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сельдь слабосоленая	286	140	28,6	14,0
Или филе сельди	145	140	14,5	14,0
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		150		15,0

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

Белки (г):	23,9
Жиры (г):	16,9
Углеводы (г):	0,69
Эн. ценность (ккал)	250

Технология приготовления

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, лук репчатый бланшируют, заправляют маслом растительным

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: закуска уложена горкой, заправлена маслом растительным.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует продуктам, входящим в блюдо.

Вкус и запах: солоноватый вкус, сельди, лука репчатого в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): борщ с капустой свежей с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 82

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	49	39	4,9	3,9
С 1 января	52	39	5,2	3,9
Капуста свежая	25	20	2,5	2,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	27	20	2,7	2,0
С 1 ноября-31 декабря	29	20	2,9	2,0
С 1 января-28-29 февраля	31	20	3,1	2,0
С 1 марта	33	20	3,3	2,0
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3

Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	7	7	0,7	0,7
Выход супа со сметаной		257		25,7
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа со сметаной/с мясом		257/15		257/15

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

Белки (г):	6,76
Жиры (г):	7,69
Углеводы (г):	9,59
Эн. ценность (ккал)	147

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Свекла				

Ва

До 1 января	49	39	4,9	3,9
С 1 января	52	39	5,2	3,9
Капуста свежая	25	20	2,5	2,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	27	20	2,7	2,0
С 1 ноября-31 декабря	29	20	2,9	2,0
С 1 января-28-29 февраля	31	20	3,1	2,0
С 1 марта	33	20	3,3	2,0
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	2	2	0,2	0,2
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	7	7	0,7	0,7
Выход супа со сметаной		257		25,7
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа со сметаной/с мясом		257/15		257/15

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

Белки (г):	6,76
Жиры (г):	7,69
Углеводы (г):	9,59
Эн. ценность (ккал)	147

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности

бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново – красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты или биточки рыбные

Номер рецептуры: 234

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	62	59	6,2	5,9
Или горбуша потрошенная с головой	89	59	8,9	5,9
Или кета потрошенная без головы	76	59	7,6	5,9
Хлеб пшеничный	17	17	1,7	1,7
Молоко или вода	23	23	2,3	2,3
Яйца	1/8 шт.	5	0,5	0,5
Сухари	9	9	0,9	0,9
Масса полуфабриката		104		10,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса жареных изделий		90		9,0
Выход		90		9,0

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

Белки (г):	12,56
Жиры (г):	5,99
Углеводы (г):	51,15
Эн. ценность (ккал)	147,6

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью:				
Рыба-филе	83	79	8,3	7,9
Или горбуша потрошенная с головой	118	79	11,8	7,9
Или кета потрошенная без головы	101	79	10,1	7,9
Хлеб пшеничный	23	23	2,3	2,3
Молоко или вода	31	31	3,1	3,1
Яйца	1/6 шт.	7	0,7	0,7
Сухари	12	12	1,2	1,2
Масса полуфабриката		139		13,9
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Масса жареных изделий		120		12,0
Выход		120		12,0

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

Белки (г):	16,75
Жиры (г):	7,98
Углеводы (г):	68,2
Эн. ценность (ккал)	196,8

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, яйцом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 3-5 мин, и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280° С в течение 5-7 мин.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом или биточки - овально-приплюснутой формы, аккуратно уложены, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рассыпчатая

Номер рецептуры: 171

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа гречневая	67	67	89	89
Или рисовая	51	51	68	68
Или ячневая, перловая	47	47	63	63
Или пшеничная, пшеничная	56	56	75	75
Масса каши		141		188
Масло сливочное	9	9	12	12
Выход с маслом		150		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
Каша гречневая рассыпчатая			
8,34	8,64	37,61	259
Каша рисовая рассыпчатая			
4,66	7,10	48,71	275
Каша ячневая рассыпчатая			
6,63	7,3	43,06	263
Каша перловая рассыпчатая			
6,17	7,17	44,06	264
Каша пшеничная рассыпчатая			
7,29	7,23	45,09	272

Каша пшенная рассыпчатая			
7,61	8,64	43,78	281
дети с 12 лет и старше			
Каша гречневая рассыпчатая			
11,12	11,52	50,15	345,33
Каша рисовая рассыпчатая			
6,21	9,47	64,95	366,67
Каша ячневая рассыпчатая			
8,84	9,73	57,41	350,67
Каша перловая рассыпчатая			
8,23	9,56	58,75	352,00
Каша пшеничная рассыпчатая			
9,72	9,64	60,12	362,67
Каша пшенная рассыпчатая			
10,15	11,52	58,37	374,67

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: соответствует виду крупы.

Вкус: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Запах: соответствующей каши рассыпчатой в сочетании с маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): сок

Номер рецептуры: 389

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Соки овощные, или фруктовые или ягодные	200/180	200/180	20,0/18,0	20,0/18,0
Выход		200/180		20,0/18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 7-11 лет) 200 гр.

Белки (г):	1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	20,2
Эн. ценность (ккал)	75

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (дети 7-11 лет) 180 гр.

Белки (г):	0,9
Жиры (г):	0,18
Углеводы (г):	18,18
Эн. ценность (ккал)	67,5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Соки овощные, или фруктовые или ягодные	200/180	200/180	20,0/18,0	20,0/18,0
Выход		200/180		20,0/18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 12 лет и старше 200 гр.

Белки (г):	1
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	20,2
Эн. ценность (ккал)	75

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию 12 лет и старше 180 гр.

Белки (г):	0,9
Жиры (г):	0,18
Углеводы (г):	18,18
Эн. ценность (ккал)	67,5

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 374

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	128	116	128	116
Или мясо на кости	158	116	158	116
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	160	120	160	120
С 1 ноября-31 декабря	172	120	172	120
С 1 января-28-29 февраля	185	120	185	120
С 1 марта	200	120	200	120
Лук репчатый	19	16	19	16
Масло сливочное	7	7	7	7
Томат-пюре	7	7	7	7
Масса тушеного мяса		74		74
Масса готовых овощей		156		156
Выход		230		230

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

Белки (г):	20,82
Жиры (г):	15,8
Углеводы (г):	17,79
Эн. ценность (ккал)	301,3

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

Белки (г):	20,82
Жиры (г):	15,8
Углеводы (г):	17,79
Эн. ценность (ккал)	301,3

Технология приготовления

Мясо нарезают ломтиками, картофель и лук кубиками. Затем мясо слегка обжаривают, лук бланшируют и пассеруют. Мясо и овощи кладут в сотейник слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют пассерованное томатное пюре, соль и бульон (продукт должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. Отпускают жаркое вместе с бульоном и овощами.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, блюдо уложено в тарелочку.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: солоноватый, мяса в сочетании с овощами.

Запах: мяса в сочетании с овощами.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры: 115,117

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детский оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая	63	60	6,3	6,0
Выход		60		6,0

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

Белки (г):	0,72
Жиры (г):	2,82
Углеводы (г):	4,62
Эн. ценность (ккал)	46,8

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая	105	100	10,5	10,0
Выход		100		10,0

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

Белки (г):	1,2
Жиры (г):	4,7
Углеводы (г):	7,7
Эн. ценность (ккал)	78

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): рассольник ленинградский с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 96

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	10,0	7,5
С 1 ноября-31 декабря	107	75	10,7	7,5
С 1 января-28-29 февраля	116	75	11,6	7,5
С 1 марта	125	75	12,5	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь				
До 1 января	14	11	1,4	1,1
С 1 января	15	11	1,5	1,1
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы соленые	26	14	2,6	1,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4

Бульон или вода	188	188	18,8	18,8
Выход супа		250		25,0
Сметана	7	7	0,7	0,7
Выход супа со сметаной		257		25,7
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа со сметаной/с мясом		257/15		257/15

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

Белки (г):	6,98
Жиры (г):	7,87
Углеводы (г):	20,0
Эн. ценность (ккал)	170

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	10,0	7,5
С 1 ноября-31 декабря	107	75	10,7	7,5
С 1 января-28-29 февраля	116	75	11,6	7,5

Ва

С 1 марта	125	75	12,5	7,5
Крупа перловая	5	5	0,5	0,5
Морковь				
До 1 января	14	11	1,4	1,1
С 1 января	15	11	1,5	1,1
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Огурцы соленые	26	14	2,6	1,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	188	188	18,8	18,8
Выход супа		250		25,0
Сметана	7	7	0,7	0,7
Выход супа со сметаной		257		25,7
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа со сметаной/с мясом		257/15		257/15

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

Белки (г):	6,98
Жиры (г):	7,87
Углеводы (г):	20,0
Эн. ценность (ккал)	170

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, доводят до кипения, а через 5-10 мин добавляют пассерованные овощи и припущенный огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов – слегка хрустящая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный.

Вкус и запах: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): гуляш

Номер рецептуры: 260

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	105	95	10,5	9,5
Или мясо на кости	129	95	12,9	9,5
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масса тушеного мяса		60		6,0
Масса соуса		60		6,0
Выход		120		12,0

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

Белки (г):	10,28
Жиры (г):	15,3
Углеводы (г):	3,39
Эн. ценность (ккал)	195

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	105	95	10,5	9,5
Или мясо на кости	129	95	12,9	9,5
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масса тушеного мяса		60		6,0
Масса соуса		60		6,0
Выход		120		12,0

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

Белки (г):	10,28
Жиры (г):	15,3
Углеводы (г):	3,39
Эн. ценность (ккал)	195

Технология приготовления

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляют в него пассерованный лук, соль, заливают мясо и тушат еще 25-30 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо нарезано кубиками, в соусе уложено на тарелку, сбоку - гарнир.

Консистенция: мяса - мягкая, сочная, соуса - однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - серый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с сахаром и лимоном

Номер рецептуры: 375, 377

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	9	9	0,9	0,9
Лимон свежий	6	5	0,6	0,5
Вода	136	136	13,6	13,6
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	9,2
Эн. ценность (ккал)	40

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Лимон свежий	6	5	0,6	0,5
Вода	135	135	13,5	13,5
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	0,04
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	10,23
Эн. ценность (ккал)	44

Технология приготовления

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.

Лимон нарезают тонкими кружочками. В котле заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар, лимон и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавают кружочек лимона.

Консистенция: однородная, сочная.

Цвет: золотисто-желтоватый.

Вкус: сладкий, с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимона.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 223

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	120	119	12,0	11,9
Крупа манная	8	8	0,8	0,8
Сахар	11	11	1,1	1,1
Яйцо	1/8 шт.	5	0,5	0,5
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сухари	4	4	0,4	0,4
Сметана	4	4	0,4	0,4
Масса готовой запеканки		130		130
Молоко сгущенное	30	30	3,0	3,0
Выход с молоком сгущенным		130/30		130/30

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

Белки (г):	24,15
Жиры (г):	17,25
Углеводы (г):	34,09
Эн. ценность (ккал)	404

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	138	137	13,8	130,7
Крупа манная	9	9	0,9	0,9
Сахар	13	13	1,3	1,3
Яйцо	1/7 шт.	6	0,6	0,6
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Сухари	5	5	0,5	0,5
Сметана	5	5	0,5	0,5
Масса готовой запеканки		150		15,0
Молоко сгущенное	50	50	5,0	5,0
Выход с молоком сгущенным		150/50		150/50

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

Белки (г):	28,91
Жиры (г):	21,53
Углеводы (г):	47,32
Эн. ценность (ккал)	518

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Крупу предварительно просеивают.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10

мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый, соуса - светло-коричневый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): запеканка рисовая с творогом с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 316

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детский оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				11 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	36	36	3,6	3,6	48	48	4,8	4,8
Вода	75	75	7,5	7,5	100	100	10,0	10,0
Творог	31	30	3,1	3,0	41	40	4,1	4,0
Яйцо	1/5 шт.	8	0,8	0,8	1/4 шт.	10	1,0	1,0
Сахар	11	11	1,1	1,1	14	14	1,4	1,4
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Сухари	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Сметана	4	4	0,4	0,4	5	5	0,5	0,5
Масса полуфабриката		170		17,0		226		22,6
Масса готовой запеканки		150		15,0		200		20,0
Молоко сгущенное	25	25	2,5	2,5	30	30	3,0	3,0
Выход с молоком сгущенным		150/25		150/25		200/30		200/30

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

Белки (г):	10,44
Жиры (г):	9,75
Углеводы (г):	48,41
Эн.ценность (ккал):	338

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

Белки (г):	14,97
Жиры (г):	13,03
Углеводы (г):	62,43
Эн.ценность (ккал):	444

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Крупы не должны содержать посторонних примесей.

Крупы предварительно перебирают, промывают проточной водой.

Рис засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие зерна.

Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или на водяной бане или в жарочном шкафу при температуре 140-160°С.

Рассыпчатую рисовую кашу охлаждают до температуры 60°С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, масло сливочное, перемешивают. Подготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 3 см, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной. Запеканку необходимо выпекать в жарочном шкафу при температуре 180 - 200 град. С в течение 20 - 30 минут при высоте слоя 3 - 4 см.

Температура подачи не ниже 65°С.

Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

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

Номер рецептуры: 88

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Капуста белокочанная свежая	63	50	6,3	5,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	38	30	3,8	3,0
С 1 ноября-31 декабря	40	30	4,0	3,0
С 1 января-28-29 февраля	43	30	4,3	3,0
С 1 марта	46	30	4,6	3,0
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2

Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	7	7	0,7	0,7
Выход супа со сметаной		257		25,7
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа со сметаной/с мясом		257/15		257/15

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

Белки (г):	6,69
Жиры (г):	7,79
Углеводы (г):	8,02
Эн. ценность (ккал)	136

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Капуста белокочанная свежая	63	50	6,3	5,0
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	38	30	3,8	3,0

С 1 ноября-31 декабря	40	30	4,0	3,0
С 1 января-28-29 февраля	43	30	4,3	3,0
С 1 марта	46	30	4,6	3,0
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	7	7	0,7	0,7
Выход супа со сметаной		257		25,7
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа со сметаной/с мясом		257/15		257/15

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

Белки (г):	6,69
Жиры (г):	7,79
Углеводы (г):	8,02
Эн. ценность (ккал)	136

Технология приготовления

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

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, затем сметану и кипятят. При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей - натуральный.

Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): сердце в соусе

Номер рецептуры: 262,333

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сердце	108	95	10,8	9,5
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса готового сердца		55		5,5
Соус сметанный с томатом		55		5,5
Сметана	12	12	1,2	1,2
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Вода или отвар	37	37	3,7	3,7
Масса белого соуса		37		3,7
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Томатное пюре	11	11	1,1	1,1
Чеснок	0,7	0,6	0,07	0,06
Выход		110		11,0

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

Белки (г):	9,10
Жиры (г):	10,43
Углеводы (г):	4,0
Эн. ценность (ккал)	152

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сердце	108	95	10,8	9,5
Морковь				
До 1 января	2,5	2	0,25	0,2
С 1 января	2,7	2	0,27	0,2
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса готового сердца		55		5,5
Соус сметанный с томатом		55		5,5
Сметана	12	12	1,2	1,2
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Вода или отвар	37	37	3,7	3,7
Масса белого соуса		37		3,7
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Томатное пюре	11	11	1,1	1,1
Чеснок	0,7	0,6	0,07	0,06
Выход		110		11,0

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

Белки (г):	9,10
Жиры (г):	10,43
Углеводы (г):	4,0
Эн. ценность (ккал)	152

Технология приготовления

Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на кусочки по 20-30 гр. Заливают соусом сметанным с томатом, тушат 5-110 минут. Перед окончанием тушения добавляют чеснок.

Температура подачи не ниже 65° С.

Соус сметанный с томатом: для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70° С выливают ¼ часть горячей воды или отвара и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения.

Лук репчатый шинкуют, добавляют томатное пюре и пассеруют 5-мину, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения.

Требования к качеству

Внешний вид: отварное сердце нарезано кусочками (20-30 гр.) в сметанном соусе с томатом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-серый.

Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый.

Запах: тушеного сердца, с ароматов кореньев и чеснока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 388

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Шиповник	20	20	2,0	2,0
Сахар-песок	10	10	1,0	1,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	0,32
Жиры (г):	0,14
Углеводы (г):	14,46
Эн. ценность (ккал)	95

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Шиповник	25	25	2,5	2,5
Сахар-песок	20	20	2,0	2,0
Вода	200	200	20,0	20,0
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	0,4
Жиры (г):	0,17
Углеводы (г):	25,56
Эн. ценность (ккал)	147

Технология приготовления

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющего материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 минут и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают.

Охлаждение производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: напиток налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-красный.

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом аллодов шиповника.

Запах: шиповника.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): булочка российская

Номер рецептуры: 430

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	31	31	3,1	3,1
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	0,9	0,9	0,09	0,09
Сахар-песок	9	9	0,9	0,9
Сахар – песок (для отделки)	2,2	2,2	0,22	0,22
Масло сливочное	4,4	4,4	0,4	0,44
Молоко	4,4	4,4	0,44	0,44
Яйцо	1/18 шт.	2,2	0,22	0,22
Яйцо для смазки	1/29 шт.	1,4	0,14	0,14
Дрожжи прессованные	0,9	0,9	0,09	0,09
Итого сырья		57		5,7
Вода или молоко	11	11	1,1	1,1
Масса полуфабриката		65		6,5
Масло растительное для смазки листа	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход		55		5,5

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

Белки (г):	3,64
Жиры (г):	3,72
Углеводы (г):	27,63
Эн. ценность (ккал)	172

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	45	45	4,5	4,5
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	1,3	1,3	0,13	0,13
Сахар-песок	13	13	1,3	1,3
Сахар – песок (для отделки)	3,2	3,2	0,32	0,32
Масло сливочное	6,4	6,4	0,64	0,64
Молоко	6,4	6,4	0,4	0,64
Яйцо	1/13шт.	3,2	0,32	0,32
Яйцо для смазки	1/20 шт.	2	0,2	0,2
Дрожжи прессованные	1,3	1,3	0,13	0,13
Итого сырья		83		8,3
Вода или молоко	16	16	1,6	1,6
Масса полуфабриката		95		9,5
Масло растительное для смазки листа	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход		80		8,0

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

Белки (г):	5,29
Жиры (г):	5,41
Углеводы (г):	40,19
Эн. ценность (ккал)	250,18

Технология приготовления

Мука предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): бутерброд с маслом и с джемом или повидлом

Номер рецептуры: 2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Джем (или повидло)	10,1	10	1,01	1,0
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Хлеб пшеничный или батон	30	30	3,0	3,0
Выход		48		4,8

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

Белки (г):	2,39
Жиры (г):	5,96
Углеводы (г):	21,74
Эн. ценность (ккал)	148

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Джем (или повидл)	20,2	20	2,02	2,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Хлеб пшеничный или батон	55	55	5,5	5,5
Выход		85		8,5

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

Белки (г):	4,36
Жиры (г):	7,59
Углеводы (г):	40,95
Эн. ценность (ккал)	247

Технология приготовления

Масло сливочное зачищают.

Хлеб или батон намазывают маслом, сверху повидлом или джемом.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: ровные ломтики хлеба или батона с маслом сливочным и с повидлом или джемом.

Консистенция: хлеба или батона - мягкая, повидла или джема – не растекающаяся, масла сливочного-мягкая.

Цвет: хлеба или батона - белый, джема (повидла) соответствующий, масла сливочного белый или желтый.

Вкус: повидла (джема), масла сливочного в сочетании с хлебом или батоном.

Запах: повидла (джема), масла сливочного в сочетании с хлебом или батоном.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): яйцо отварное

Номер рецептуры: 209

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	½ шт.	20	½ шт.	2,0
Выход		20		2,0

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

Белки (г):	5,1
Жиры (г):	4,6
Углеводы (г):	0,3
Эн. ценность (ккал)	63

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Яйца	½ шт.	20	½ шт.	2,0
Выход		20		2,0

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

Белки (г):	5,1
Жиры (г):	4,6
Углеводы (г):	0,3
Эн. ценность (ккал)	63

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г. соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Подают ½ шт. отварного яйца.

Требования к качеству

Внешний вид: кругло - овальной формы, без трещин на поверхности.

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок - белый, желток - желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный сероводорода.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Поджарка из рыбы**Номер рецептуры:** 171**Наименование сборника рецептов:** Сборник технических нормативов-
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников /
Под ред. М. П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				12-18 лет			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рыба - филе	94	91	9,4	9,1	125	121	12,5	12,1
Или терпуг без головы потрошенный	139	91	13,9	9,1	185	121	18,5	12,1
Или горбуша без головы потрошенная	116	91	11,6	9,1	155	121	15,5	12,1
Или минтай без головы потрошенный	139	91	13,9	9,1	185	121	18,5	12,1
Мука пшеничная	5	5	0,5	0,5	7	7	0,7	0,7
Лук репчатый	27	23	2,7	2,3	37	31	3,7	3,1
Масса пассерованного лука		13		1,3		17		1,7
Масло растительное	5	5	0,5	0,5	6	6	0,6	0,6
Масса жареной рыбы		77		7,7		103		10,3
Выход		90		9,0		120		12,0

Химический состав на 1 порцию (7-11 лет)

Белки (г):	10,67
Жиры (г):	3,8
Углеводы (г):	3,65
Эн. ценность (ккал)	91,8

Химический состав на 1 порцию (12-18 лет)

Белки (г):	14,24
Жиры (г):	5,07
Углеводы (г):	4,87
Эн.ценность (ккал):	122,4

Технология приготовления

Филе без кожи и костей нарезают на порции, посыпают солью, панируют в муке и запекают вместе с мелко нарезанным луком при температуре 250-280° С в течение 20-25 минут.

При отпуске запеченные кусочки рыбы с луком гарнируют.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству

Внешний вид: обжаренные кусочки рыбы с луком уложен на тарелку и полит соусом, сбоку - гарнир.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти.

Цвет: рыбы на разрезе - белый или светло-серый,

Вкус: рыбы в сочетании с луком репчаатым, умеренно соленый.

Запах: рыбный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

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

Номер рецептуры: 103

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	10,0	7,5
С 1 ноября-31 декабря	107	75	10,7	7,5
С 1 января-28-29 февраля	116	75	11,6	7,5
С 1 марта	125	75	12,5	7,5
Макароны, лапша, вермишель	11	11	1,1	1,1
Морковь	15	11	1,5	1,1
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	175	175	17,5	17,5
Выход супа		250		25,0
Говядина отварная		15		1,5

Выход супа с мясом		250/15		250/15
--------------------	--	--------	--	--------

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

Белки (г):	7,75
Жиры (г):	6,28
Углеводы (г):	23,09
Эн. ценность (ккал)	173,27

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	100	75	10,0	7,5
С 1 ноября-31 декабря	107	75	10,7	7,5
С 1 января-28-29 февраля	116	75	11,6	7,5
С 1 марта	125	75	12,5	7,5
Макароны, лапша, вермишель	11	11	1,1	1,1
Морковь	15	11	1,5	1,1
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1

Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	175	175	17,5	17,5
Выход супа		250		25,0
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа с мясом		250/15		250/15

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

Белки (г):	7,75
Жиры (г):	6,28
Углеводы (г):	23,09
Эн. ценность (ккал)	173,27

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3.5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, припущенные со сливочным маслом морковь, бланшированный репчатый лук и варят 10-15 мин, затем добавляют макаронные изделия и варят еще 15 минут. Макароны закладывают до овощей, лапшу одновременно с картофелем, а вермишель за 10-15 минут до готовности супа.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи.

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей.

Запах: овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): птица по-домашнему

Номер рецептуры: 498

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 1997 г., под ред. Н. А. Лупея

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				11 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Цыплята-бройлеры 1 категории охлажденные	132	115	13,2	11,5	132	115	13,2	11,5
Или филе птицы (полуфабрикат)	70	68	7,0	6,8	70	68	7,0	6,8
Масса отварной птицы		50		5,0		50		5,0
Лук репчатый	15	12	1,5	1,2	15	12	1,5	1,2
Картофель								
С 1 сентября-31 октября	170	128	17,0	12,8	170	128	17,0	12,8
С 1 ноября-31 декабря	183	128	18,3	12,8	183	128	18,3	12,8
С 1 января-28-29 февраля	197	128	19,7	12,8	197	128	19,7	12,8
С 1 марта	214	128	21,4	12,8	214	128	21,4	12,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	104	104	10,4	10,4	104	104	10,4	10,4
Масса гарнира		200		20,0		200		20,0
Выход		250		25,0		250		25,0

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

Белки (г):	12,62
Жиры (г):	11,46
Углеводы (г):	17,91
Эн. ценность (ккал)	234

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

Белки (г):	12,62
Жиры (г):	11,46
Углеводы (г):	17,91
Эн. ценность (ккал)	234

Технология приготовления

Тушки птицы отваривают, отделяют мякоть от кожи и костей, закладывают в кастрюлю или противень, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассерованный нашинкованный лук, соль. Затем заливают бульоном или водой так, чтобы продукт был покрыт жидкостью, и тушат до готовности (45-60 минут).

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо птицы вместе с овощами уложены на тарелочку, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: соответствует ингредиентам, входящим в блюдо.

Вкус: умеренно соленый, свойственный птице мясу в сочетании с овощами.

Запах: свойственный мясу птицы и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): капуста тушеная

Номер рецептуры: 139

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	328	262	32,8	26,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
Морковь				
До 1 января	7,5	6	7,5	0,6
С 1 января	8	6	0,8	0,6
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Сахар	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход		230		23,0

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

Белки (г):	12,47
Жиры (г):	15,82
Углеводы (г):	19,93
Эн. ценность (ккал)	283,67

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста свежая	328	262	32,8	26,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
Морковь				
До 1 января	7,5	6	7,5	0,6
С 1 января	8	6	0,8	0,6
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Сахар	1,1	1,1	0,11	0,11
Выход		230		23,0

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

Белки (г):	12,47
Жиры (г):	15,82
Углеводы (г):	19,93
Эн. ценность (ккал)	283,67

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течение 3-5 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук, морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): печень, тушенная в соусе

Номер рецептуры: 282,442

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень	77	64	86	71
Мука пшеничная	2,7	2,7	3	3
Масса полуфабриката		67		74
Масло сливочное	4,5	4,5	5	5
Масса тушеной печени		45		50
Соус сметанный		45		50
Мука пшеничная	1,2	1,2	1,3	1,3
Масло сливочное	1,2	1,2	1,3	1,3
Отвар или вода	25	25	28	28
Масса соуса		23		25
Сметана	33	23	25	25
Выход		90		100

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

Белки (г):	12,47
Жиры (г):	15,82
Углеводы (г):	19,93
Эн. ценность (ккал)	283,67

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

Белки (г):	12,47
Жиры (г):	15,82
Углеводы (г):	19,93
Эн. ценность (ккал)	283,67

Технология приготовления

Печень нарезают на порции, посыпают солью, панируют в муке, слегка обжаривают до полуготовности (5-10 минут). Затем печень заливают соусом сметанным и тушат в течение 15-20 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки печени в соусе.

Консистенция: мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: печени в сочетании со сметанным соусом, солоноватый.

Запах: макаронные изделия.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зеленый горошек (или кукуруза) консервированные отварные

Номер рецептуры: 131,132,133

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горошек зеленый консервированный	92	60	154	100
Кукуруза (или фасоль) консервированная	100	60	167	100
Выход		60		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
Зеленый горошек консервированный 100 гр.			
3,01	0,48	7,3	58
Кукуруза консервированная 100 гр.			
2,2	0,4	11,2	58
Фасоль консервированная 100 гр.			
4	0,2	12,2	76

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Горошек зеленый консервированный (или кукурузу) прогревают в собственном отваре, отвар сливают, охлаждают.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: горошек (или кукуруза) уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: зеленый – горошка, желтый – кукурузы.

Вкус: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

Запах: горошка (или кукурузы) консервированной отварной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): свекольник с мясом и со сметаной

Номер рецептуры: 82

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Свекла				
До 1 января	80	64	8,0	6,4
С 1 января	85	64	8,5	6,4
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	57	43	5,7	4,3
С 1 ноября-31 декабря	61	43	6,1	4,3
С 1 января-28-29 февраля	66	43	6,6	4,3
С 1 марта	72	43	7,2	4,3
Морковь				
До 1 января	14	11	1,4	1,1
С 1 января	15	11	1,5	1,1
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1

Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	1	1	0,1	0,1
Томат-пюре	3	3	0,3	0,3
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	7	7	0,7	0,7
Выход супа со сметаной		257		25,7
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа со сметаной/с мясом		257/15		257/15

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

Белки (г):	7,12
Жиры (г):	7,77
Углеводы (г):	10,98
Эн. ценность (ккал)	162

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Свекла				

Ва

До 1 января	80	64	8,0	6,4
С 1 января	85	64	8,5	6,4
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	57	43	5,7	4,3
С 1 ноября-31 декабря	61	43	6,1	4,3
С 1 января-28-29 февраля	66	43	6,6	4,3
С 1 марта	72	43	7,2	4,3
Морковь				
До 1 января	14	11	1,4	1,1
С 1 января	15	11	1,5	1,1
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сахар	1	1	0,1	0,1
Томат-пюре	3	3	0,3	0,3
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход супа		250		25,0
Сметана	7	7	0,7	0,7
Выход супа со сметаной		257		25,7
Говядина отварная		15		1,5
Выход супа со сметаной/с мясом		257/15		25,7/1,5

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

Белки (г):	5,83
Жиры (г):	6,93
Углеводы (г):	10,98
Эн. ценность (ккал)	149

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до

окончания варки в бульон добавляют подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные томат-пюре, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар. За 5 мин до готовности добавляют сметану и кипятят.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части борща овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель - кубиками).

Консистенция: свекла, овощи и фасоль мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп молочный с крупой

Номер рецептуры: 164

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детский оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	7-11 лет				11 лет и старше			
	1 порц.		100 порц.		1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	175	175	17,5	17,5	175	175	17,5	17,5
Вода	75	75	75	7,5	75	75	75	7,5
Крупа рисовая, манная, кукурузная, «Геркулес», ячневая	15	15	1,5	1,5	15	15	1,5	1,5
Или гречневая, перловая, пшено	20	20	2,0	2,0	20	20	2,0	2,0
Масло сливочное	2,5	2,5	0,25	0,25	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2	2	0,2	0,2	2	2	0,2	0,2
Выход		250		25,0		250		25,0

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

Белки (г):	5,85
Жиры (г):	7,46
Углеводы (г):	20,50
Эн.ценность (ккал):	171

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

Белки (г):	5,85
Жиры (г):	7,46
Углеводы (г):	20,50
Эн.ценность (ккал):	171

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают (просеивают) проточной водой.

Рисовую, гречневую, перловую крупы, пшено перебирают, промывают.

Манную кукурузную, ячневую крупы хлопья «Геркулес» просеивают

Рисовую, гречневую крупы, хлопья «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут, затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до полуготовности.

Манную крупу всыпают постепенно в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5-7 минут до готовности.

При отпуске суп заправляют маслом сливочным растопленным и доведенным до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа крупа разваренная; на поверхности масло сливочное.

Консистенция: жидкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жидкой части - белый с кремовым оттенком, на поверхности - слой желтого сливочного масла.

Вкус: сладковатый, слабосоленый, с привкусом сливочного масла и молока.

Запах: кипяченого молока; выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): икра кабачковая (промышленного производства)

Номер рецептуры: 115,117

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детский оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая	42	40	4,2	4,0
Выход		40		4,0

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

Белки (г):	0,48
Жиры (г):	1,88
Углеводы (г):	3,08
Эн. ценность (ккал)	31,2

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Икра кабачковая	42	40	4,2	4,0
Выход		40		4,0

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

Белки (г):	0,48
Жиры (г):	1,88
Углеводы (г):	3,08
Эн. ценность (ккал)	31,2

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Икру кабачковую промышленного производства порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не выше 14° С.

Требования к качеству

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: кабачков.

Запах: кабачков.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша боярская (пшенная с изюмом)

Номер рецептуры: 177

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа пшенная	43	43	43	43
Молоко	98	98	98	98
Вода	54	54	54	54
Сахар	6	6	6	6
Изюм	10,2	10	10,2	10
Масса каши		195		195
Масло сливочное	5	5	5	5
Выход		200		200

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

Белки (г):	7,92
Жиры (г):	7,44
Углеводы (г):	45,02
Эн. ценность (ккал)	279

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

Белки (г):	7,92
Жиры (г):	7,44
Углеводы (г):	45,02
Эн. ценность (ккал)	279

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. В кипящую воду всыпают подтопленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее

молоком, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: крупы – желтый, изюма - коричневый.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с изюмом и с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры: 104,105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	122	92	12,2	9,2
С 1 ноября-31 декабря	132	92	13,2	9,2
С 1 января-28-29 февраля	142	92	14,2	9,2
С 1 марта	154	92	15,4	9,2
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	161	161	16,1	16,1
Выход		230		23,0
Фрикадельки мясные готовые		20		2,0
Выход с мясными фрикадельками		250		25,0

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

Белки (г):	6,15
Жиры (г):	5,96
Углеводы (г):	14,09
Эн. ценность (ккал)	153

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	122	92	12,2	9,2
С 1 ноября-31 декабря	132	92	13,2	9,2
С 1 января-28-29 февраля	142	92	14,2	9,2
С 1 марта	154	92	15,4	9,2
Морковь				
До 1 января	11	9	1,1	0,9
С 1 января	12	9	1,2	0,9
Лук репчатый	11	9	1,1	0,9
Томатное пюре	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Бульон или вода	161	161	16,1	16,1
Выход		230		23,0
Фрикадельки мясные готовые		20		2,0
Выход с мясными фрикадельками		250		25,0

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

Белки (г):	6,15
Жиры (г):	5,96
Углеводы (г):	14,09
Эн. ценность (ккал)	153

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после

припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки (не разрезаны и не помяты). Фрикадельки одинакового размера

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля и пассерованных овощей.

Запах: мясных экстрактивных веществ, пассерованных овощей и картофеля.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): мясные фрикадельки

Номер рецептуры: 105

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	25	23	2,5	2,3
Или мясо на кости	31	23	3,1	2,3
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Вода	2	2	0,2	0,2
Яйца	1/20шт.	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката		27		2,7
Выход		20		2,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	25	23	2,5	2,3
Или мясо на кости	31	23	3,1	2,3
Лук репчатый	2,4	2	0,24	0,2
Вода	2	2	0,2	0,2
Яйца	1/20шт.	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката		27		2,7
Выход		20		2,0

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек - серый

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

Запах: соответствующий изделию из котлетной массы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

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

Номер рецептуры: 229

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	88	85	8,8	8,5
Или горбуша потрошенная с головой	127	85	12,7	8,5
Или кета потрошенная без головы	109	85	10,9	8,5
Вода или бульон	27	27	2,7	2,7
Морковь				
До 1 января	40	32	4,0	3,2
С 1 января	43	32	4,3	3,2
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Томатное пюре	14	14	1,4	1,4
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масса тушеной рыбы		70		7,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		140		14,0
Выход		140		14,0

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

Белки (г):	13,61
Жиры (г):	6,94
Углеводы (г):	61,22
Эн. ценность (ккал)	147

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Из филе, выпускаемого промышленностью				
Рыба-филе	126	122	12,6	12,2
Или горбуша потрошенная с головой	182	122	18,2	12,2
Или кета потрошенная без головы	156	122	15,6	12,2
Вода или бульон	38	38	3,8	3,8
Морковь				
До 1 января	58	46	5,8	4,6
С 1 января	61	46	6,1	4,6
Лук репчатый	19	16	1,9	1,6
Томатное пюре	20	20	2,0	2,0
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Сахар	4	4	0,4	0,4
Масса тушеной рыбы		100		10,0
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		200		20,0
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	19,44
Жиры (г):	9,92
Углеводы (г):	87,45
Эн. ценность (ккал)	210

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло, томатное пюре, сахар, соль,

посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи.

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

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

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

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

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

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

Запах: рыбный, с ароматом специй.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): рис отварной

Номер рецептуры: 304

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	65	65	6,5	6,5
Вода	390	390	39,0	39,0
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход		180		180

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

Белки (г):	4,41
Жиры (г):	7,18
Углеводы (г):	34,85
Эн. ценность (ккал)	255

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	65	65	6,5	6,5
Вода	390	390	39,0	39,0
Масло сливочное	8	8	0,8	0,8
Выход		180		180

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

Белки (г):	4,41
Жиры (г):	7,18
Углеводы (г):	34,85
Эн. ценность (ккал)	255

Технология приготовления

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса.

Запах: отварного риса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

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

Номер рецептуры: 120

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	130	130	13,0	13,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Макаронные изделия	12	12	1,2	1,2
Масло сливочное	1,5	1,5	0,15	0,15
Сахар	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход		150		15,0

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

Белки (г):	4,79
Жиры (г):	5,42
Углеводы (г):	14,92
Эн. ценность (ккал)	127,5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	173	173	17,3	17,3
Вода	40	40	4,0	4,0
Макаронные изделия	16	16	1,6	1,6
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Сахар	1	1	0,1	0,1
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	6,38
Жиры (г):	7,22
Углеводы (г):	19,89
Эн. ценность (ккал)	170

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макаронны -15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель - 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла - желтый.

Вкус: сладковатый умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): молоко кипяченое

Номер рецептуры: 385

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	190	190	19,0	19,0
Масса молока кипяченого		180		18,0
Выход		180		18,0

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

Белки (г):	5,04
Жиры (г):	5,76
Углеводы (г):	8,46
Эн. ценность (ккал)	104,4

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко	211	211	21,1	21,1
Масса молока кипяченого		200		20,0
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	5,6
Жиры (г):	6,4
Углеводы (г):	9,4
Эн. ценность (ккал)	116

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности.

Консистенция: жидкая.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый.

Запах: кипяченого молока, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с сыром

Номер рецептуры: 295

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия (макароны)	46	46	61	61
Вода	276	276	366	366
Масса макаронных изделий		131		175
Масло сливочное	4	4	5	5
Сыр	17	15	22	20
Выход		150		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
9,08	7,58	25,50	206,25
дети с 12 лет и старше			
12,10	10,10	34,00	275,00

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) без последующей промывки. Макароны варят 20-30 мин без последующей промывки. При отпуске макаронные изделия поливают растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным и посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: порционные кусочки запеченных макаронных изделий с сыром.

Консистенция: мягкая.

Цвет: белый или кремовый.

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

Запах: отварных макаронных изделий в сочетании с маслом сливочным и сыром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): рыба, запеченная с картофелем по-русски

Номер рецептуры: 169

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе, выпускаемое промышленностью				
Рыба-филе	177	172	17,7	17,2
Или горбуша потрошенная с головой	256	172	25,6	17,2
Или кета потрошенная без головы	219	172	21,9	17,2
Масса готовой рыбы		146		14,6
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	203	153	20,3	15,3
С 1 ноября-31 декабря	219	153	21,9	15,3
С 1 января-28-29 февраля	236	153	23,6	15,3
С 1 марта	256	153	25,6	15,3
Масса отварного очищенного картофеля		137		13,7
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Соус белый				
Вода	118	118	11,8	11,8

Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Лимонная кислота	0,23	0,23	0,023	0,023
Выход соуса белого на рыбном бульоне		146		14,6
Сухари	4	4	0,4	0,4
Выход		350		35,0

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

Белки (г):	25,42
Жиры (г):	1,93
Углеводы (г):	27,15
Эн. ценность (ккал)	311,5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Филе, выпускаемое промышленностью				
Рыба-филе	177	172	17,7	17,2
Или горбуша потрошенная с головой	256	172	25,6	17,2
Или кета потрошенная без головы	219	172	21,9	17,2
Масса готовой рыбы		146		14,6
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	203	153	20,3	15,3
С 1 ноября-31 декабря	219	153	21,9	15,3
С 1 января-28-29 февраля	236	153	23,6	15,3
С 1 марта	256	153	25,6	15,3
Масса отварного очищенного картофеля		137		13,7

Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Морковь				
До 1 января	16	13	1,6	1,3
С 1 января	17	13	1,7	1,3
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Соус белый				
Вода	118	118	11,8	11,8
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Лимонная кислота	0,23	0,23	0,023	0,023
Выход соуса белого на рыбном бульоне		146		14,6
Сухари	4	4	0,4	0,4
Выход		350		35,0

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

Белки (г):	25,42
Жиры (г):	1,93
Углеводы (г):	27,15
Эн. ценность (ккал)	311,5

Технология приготовления

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные под углом 30° С из филе, посыпают солью, кладут кожей вниз в смазанную маслом сковороду, сверху кладут ломтики отварного картофеля, лук репчатый, морковь, заливают белым (на рыбном бульоне из пищевых отходов рыбы или воде) соусом, поливают сливочным маслом, посыпают сухарями и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250° С в течение 30-40 мин.

Для приготовления соуса белого на рыбном бульоне – муку подсушивают при температуре 110-120° С, не допуская изменения ее цвета, охлаждают до 60-70° С, растирают со сливочным маслом, вливают постепенно ¼ часть воды и вымешивают до образования однородной массы. Затем добавляют оставшуюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, лимонную кислоту, затем доводят до кипения

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: слегка подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох.

Консистенция: однородная.

Цвет: белого цвета.

Вкус и запах: рыбы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): чай с сахаром

Номер рецептуры: 375,376

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	9	9	0,9	0,9
Вода	141	141	14,1	14,1
Выход с сахаром		200		20,0

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

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	14,97
Эн. ценность (ккал)	60

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	1,5	1,5	0,15	0,15
Вода	55	55	5,5	5,5
Чай-заварка		50		5,0
Сахар	10	10	1,0	1,0
Вода	140	140	14,0	14,0
Выход с сахаром		200		20,0

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

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	14,97
Эн. ценность (ккал)	60

Технология приготовления

В котле заваривают заварку чая, доливают кипятком, добавляют сахар и доводят до кипения.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: жидкость – золотисто - коричневого цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): сырники из творога с молоком сгущенным

Номер рецептуры: 219

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	116	115	11,6	11,5
Мука пшеничная	16	16	1,6	1,6
Яйца	1/8шт.	5	0,5	0,5
Сахар	11	11	1,1	1,1
Масса полуфабриката		146		14,6
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Масса готовых сырников		125		12,5
Молоко сгущенное	30	30	3,0	3,0
Выход с молоком сгущенным		125/30		125/30

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

Белки (г):	24,03
Жиры (г):	16,92
Углеводы (г):	38,36
Эн. ценность (ккал)	417

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Творог	139	138	13,9	13,8
Мука пшеничная	20	20	2,0	2,0
Яйца	1/7 шт.	6	0,6	0,6
Сахар	14	14	1,4	1,4
Масса полуфабриката		176		17,6
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готовых сырников		150		15,0
Молоко сгущенное	50	50	5,0	5,0
Выход с молоком сгущенным		150/50		150/50

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

Белки (г):	30,01
Жиры (г):	21,67
Углеводы (г):	55,22
Эн. ценность (ккал)	557

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин при температуре 250-280° С.

Отпускают сырники с молоком сгущенным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия кругло – приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно обжарены; политы молоком сгущенным.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки - золотистый, на разрезе – светло – кремовый или желтоватый.

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах: запеченного творога.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 59

Компот из свежих яблок с лимоном

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	34	30	34	30
Лимон	10	10	10	10
Сахар	15	15	15	15
Вода	172	172	172	172
Выход		200		200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Лимоны вместе с цедрой нарезают кубками.

Фрукты помещают в готовый сахарный сироп и варят 6-8 минут.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не выше 20° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: форма фруктов сохранена, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок и лимона.

Запах: яблок и лимона.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,21	0,13	18,21	77
дети с 12 лет и старше			
0,21	0,13	18,21	77

Подписи:

Заведующий производством

Повар

Технология приготовления

Фрукты моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 минут.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок или груш.

Запах: яблок или груш.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп - уха

Номер рецептуры: 97

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Рыбная консерва	66	65	6,6	6,5
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	163	163	16,3	16,3
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	53	40	5,3	4,0
С 1 ноября-31 декабря	57	40	5,7	4,0
С 1 января-28-29 февраля	62	40	6,2	4,0
С 1 марта	67	40	6,7	4,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	17	10	1,7	1,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход		250		25,0

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

Белки (г):	13,12
Жиры (г):	12,05
Углеводы (г):	34,73
Эн. ценность (ккал)	214

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Рыбная консерва	66	65	6,6	6,5
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Бульон или вода	163	163	16,3	16,3
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	53	40	5,3	4,0
С 1 ноября-31 декабря	57	40	5,7	4,0
С 1 января-28-29 февраля	62	40	6,2	4,0
С 1 марта	67	40	6,7	4,0
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13,3	10	1,33	1,0
Лук репчатый	17	10	1,7	1,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Выход		250		25,0

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

Белки (г):	13,12
Жиры (г):	12,05
Углеводы (г):	34,73
Эн. ценность (ккал)	214

Технология приготовления

Крупу предварительно перебирают, промывают проточной водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 3 мин до готовности добавляют.

При приготовлении супов с рыбными продуктами их кладут в прогретом виде в порционную посуду с супом перед отпуском.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, не разварившаяся.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): котлеты, биточки, шницели

Номер рецептуры: 268

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	81	74	8,1	7,4
Или мясо на кости	100	74	10,0	7,4
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Вода или молоко	24	24	2,4	2,4
Сухари	10	10	1,0	1,0
Масса полуфабриката		124		12,4
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Масса готовых изделий		100		10,0
Выход		100		10,0

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

Белки (г):	15,11
Жиры (г):	12,86
Углеводы (г):	15,54
Эн. ценность (ккал)	238

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	97	89	9,7	8,9
Или мясо на кости	120	89	12,0	8,9
Хлеб пшеничный	22	22	2,2	2,2
Вода или молоко	29	29	2,9	2,9
Сухари	12	12	1,2	1,2
Масса полуфабриката		149		14,9
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Масса готовых изделий		120		12,0
Выход		120		12,0

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

Белки (г):	18,13
Жиры (г):	15,43
Углеводы (г):	18,65
Эн. ценность (ккал)	285,6

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде или молоке, добавляют соль и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом – котлеты или изделия овально-приплюснутой формы – биточки, или плоско-овальной формы толщиной 1 см – шницели, панируют в сухарях. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с маслом, нагретым до температуры 150-160° С, и обжаривают 3-5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-280° С (5-7 мин). При отпуске изделия поливают соусом сметанным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: соответствующая форма, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

Цвет: корочки - коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): рагу овощное

Номер рецептуры: 143

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	77	58	7,7	5,8
С 1 ноября-31 декабря	83	58	8,3	5,8
С 1 января-28-29 февраля	89	58	8,9	5,8
С 1 марта	96	58	9,6	5,8
Морковь				
До 1 января	36	29	3,6	2,9
С 1 января	39	29	3,9	2,9
Лук репчатый	19	16	1,9	1,6
Капуста свежая белокочанная	95	76	9,5	7,6
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Вода		45		4,5
Масса рагу		180		18,0
Выход		180		18,0

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

Белки (г):	3,0
Жиры (г):	4,92
Углеводы (г):	15,12
Эн. ценность (ккал)	119

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	77	58	7,7	5,8
С 1 ноября-31 декабря	83	58	8,3	5,8
С 1 января-28-29 февраля	89	58	8,9	5,8
С 1 марта	96	58	9,6	5,8
Морковь				
До 1 января	36	29	3,6	2,9
С 1 января	39	29	3,9	2,9
Лук репчатый	19	16	1,9	1,6
Капуста свежая белокочанная	95	76	9,5	7,6
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Вода		45		4,5
Масса рагу		180		18,0
Выход		180		18,0

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

Белки (г):	3,0
Жиры (г):	4,92
Углеводы (г):	15,12
Эн. ценность (ккал)	119

Технология приготовления

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют и тушат 10-15 минут. После этого добавляют белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая, плотная.

Цвет: светло - оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, овощей.

Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы

Номер рецептуры: 291

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	110	96	138	120
Или филе куриное охлажденное	97	96	121	120
Масло растительное	9	9	11	11
Лук репчатый	11	9	13	11
Морковь				
До 1 января	14	11	18	14
С 1 января	15	11	19	14
Томатное пюре	7	7	9	9
Или томатная паста	2,8	2,8	3,6	3,6
Крупа рисовая	47	47	59	59
Масса тушеной птицы		67		84
Масса готового риса с овощами		133		166
Выход		200		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
19,87	25,33	32,13	436,00
дети с 12 лет и старше			
24,84	31,66	40,16	545,00

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Кусочки мяса птицы слегка обжаривают, посыпают солью, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30—40 мин в жарочный шкаф.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: кусочки мяса птицы, рис рассыпчатый с овощами.

Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая.

Цвет: мяса птицы - серый, риса и овощей - от светло - до темно-оранжевого.

Вкус и запах: специфический для тушеного мяса птицы, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп с рыбными консервами

Номер рецептуры: 153

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, г. Пермь, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Рыбная консерва	40	40	40	40
Крупа рисовая, или перловая, овсяная, пшеничная	5	5	5	5
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	93	70	93	70
С 1 ноября-31 декабря	100	70	100	70
С 1 января-28-29 февраля	108	70	108	70
С 1 марта	117	70	117	70
Морковь				
До 1 января	23	18	23	18
С 1 января	24	18	24	18
Лук репчатый	10	8	10	8
Масло сливочное	4	4	4	4
Вода	200	200	200	200
Выход		250		250

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
8,48	3,83	13,82	138,00
6,78	3,06	11,06	110,40
дети с 12 лет и старше			
8,48	3,83	13,82	138,00

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 10-15 минут до готовности закладывают предварительно прогретый рыбные консервы, соль, доводят до готовности.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Рыба проварена, мягкая.

Консистенция: овощи мягкие, но не проварены, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый.

Вкус: рыбы и овощей.

Запах: рыбы и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): тефтели

Номер рецептуры: 279

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

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мясо жилованное	63	57	69	63
Вода	9	9	10	10
Крупа рисовая	7	7	8	8
Масса готового рассыпчатого риса		23		25
Лук репчатый	32	27	36	30
Масло растительное	4,5	4,5	5	5
Масса пассерованного лука		13,5		15
Мука пшеничная	6	6	7	7
Масса полуфабриката		106		118
Масса готовых тефтелей		90		100
Масло растительное	4,5	4,5	5	5
Выход		90		100

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
10,69	12,63	10,79	198,90
дети с 12 лет и старше			
11,88	14,03	11,99	221,00

Технология приготовления

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели

в виде шариков. Шарики панируют в муке, укладывают на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

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

Консистенция: в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: тушеного мяса.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 66

Соус сметанный с томатом

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сметана	6	6	6	6
Мука пшеничная	2	2	2	2
Масло сливочное	2	2	2	2
Вода или отвар	19	19	19	19
Томатное пюре	2,5	2,5	2,5	2,5
Или томатная паста	1	1	1	1
Выход		25		25

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 минуты, процеживают. Подготовленное томатное пюре (пасту) уваривают при слабом кипении до половины первоначально объема, соединяют с соусом, проваривают, помешивая, при слабом кипении в течение 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения еще раз.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 75° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус и запах: умеренно соленый, с привкусом томата и сметаны.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,45	2,89	1,88	38
дети с 12 лет и старше			
0,45	2,89	1,88	38

Подписи:

Заведующий производством

Повар

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих плодов

Номер рецептуры: 507

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Яблоки свежие	45,4	40	45,4	40
Или груши	44,4	40	44,4	40
Сахар	15	15	15	15
Вода	172	172	172	172
Выход		200		200

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,16	0,16	18,89	79,00
дети с 12 лет и старше			
0,16	0,16	18,89	79,00

Технология приготовления

Фрукты моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении более 5-6 минут.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: фрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом яблок или груш.

Запах: яблок или груш.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): Солянка домашняя со сметаной

Номер рецептуры: 157

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, изд-во «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 г., под ред. В. Т. Лапиной

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 категории бескостная	26	24	26	24
Или мясо на кости	33	24	33	24
Масса готовой говядины		15		15
Цыплята-бройлеры потрошенные охлажденные	40	35	40	35
Или филе куриное охлажденное	22,2	22	22,2	22
Птица отварная (филе без кожи и костей)		15		15
Лук репчатый	21	18	21	18
Огурцы соленые	25	15	25	15
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	51	38	51	38
С 1 ноября по 31 декабря	54	38	54	38
С 1 января по 28-29 февраля	59	38	59	38
С 1 марта	63	38	63	38
Томатное пюре	8	8	8	8

Или томатная паста	3,2	3,2	3,2	3,2
Масло сливочное	4	4	4	4
Вода	190	190	190	190
Выход солянки		250		250
Сметана	5	5	5	5
Выход солянки со сметаной		250/5		250/5

Химический состав на 1 порцию

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
7,91	8,66	10,87	146,00
дети с 12 лет и старше			
7,91	8,66	10,87	146,00

Технология приготовления

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят почти до готовности. Соленые огурцы нарезают ломтиками и шинкуют. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре (пасты). Мясопродукты (мясо, птицу филе без кожи и костей) варят и нарезают тонкими ломтиками.

Все добавляют в кипящий бульон и варят 5-10 минут. За 5 минут до готовности добавляют сметану и кипятят.

Можно при отпуске добавлять кусочек лимона.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части солянки овощи и мясопродукты, сохранившие форму нарезки.

Консистенция: овощи и мясопродукты мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: овощей, входящих в блюдо, солоноватый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 69**Наименование кулинарного изделия (блюда):** компот из кураги**Номер рецептуры:** 348**Наименование сборника рецептур:** Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	38	38	3,8	3,8
Сахар-песок	9	9	0,9	0,9
Вода	169	169	16,9	16,9
Выход		180		18,0

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

Белки (г):	1,98
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	29,88
Эн. ценность (ккал)	125

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети с 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	50	50	5,0	5,0
Сахар-песок	12	12	1,2	1,2
Вода	178	178	17,8	17,8
Выход		200		20,0

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

Белки (г):	2,6
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	39,48
Эн. ценность (ккал)	165

Технология приготовления

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Курагу варят 10-20 минут

Охлаждение производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма кураги сохранена, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом кураги.

Запах: кураги.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша «Дружба»

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Крупа рисовая	15	15	19	19
Крупа пшено	11	11	14	14
Молоко	105	105	131	131
Вода	72	72	90	90
Сахар	5	5	6	6
Масса каши		195		244
Масло сливочное	5	5	6	6
Выход		200		250

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

Белки (г):	5,21
Жиры (г):	7,16
Углеводы (г):	27,84
Эн. ценность (ккал)	193,84

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

Белки (г):	6,51
Жиры (г):	8,95
Углеводы (г):	34,8
Эн. ценность (ккал)	242,3

Технология приготовления

Крупы перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду.

пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют соль и сахар, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или в пароварочный шкаф и доводят до готовности. Горячую кашу отпускают с растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): Ватрушка с повидлом (джемом)

Номер рецептуры: 540,608

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Перевалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Тесто дрожжевое		39		62
Мука пшеничная высшего сорта	25	25	40	40
Сахар	1,3	1,3	2	2
Масло сливочное	1	1	1,5	1,6
Яйца	1/3 шт.	1,3	1/20 шт.	2
Дрожжи прессованные	0,8	0,8	1,3	1,3
Или дрожжи сухие	0,2	0,2	0,3	0,3
Вода	10	10	16	16
Мука на подпыл	1,2	1,2	2	2
Повидло (джем)	25,3	25	40,5	40
Яйца	1/40 шт.	1	1/25 шт.	1,6
Масло растительное (для смазки листов)	0,2	0,2	0,3	0,3
Выход		50		80

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

Белки (г):	3,08
Жиры (г):	1,42
Углеводы (г):	34,08
Эн. ценность (ккал)	161,67

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

Белки (г):	4,93
Жиры (г):	2,27
Углеводы (г):	54,53
Эн. ценность (ккал)	258,67

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Опарный способ: в дежу вливают подогретую до температуры 35—40° С воду или молоко (60—70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35—60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35—40° С на 2,5—3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2—2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2—2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2—3 раза.

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски. Укладывают их швом вниз на листы, смазанные маслом, дают неполную расстойку, затем деревянным пестиком делают углубление 5 см, которое заполняют начинкой (джемом или повидлом). После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают 6-8 минут 230-240° С.

Температура подачи не выше 20° С.

Требования к качеству

Внешний вид: золотистого цвета, форма соответствует.

Консистенция: мягкая.

Цвет: золотистый.

Вкус: сладкий, свежесыпеченного изделия и джема (повидла).

Запах: свежесыпеченного изделия и джема (повидла).

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 72**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пирожок печеный из дрожжевого теста с картофелем**Номер рецептуры:** 543,596**Наименование сборника рецептур:** Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, под общ. ред. проф. А. Я. Первалова, Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Мука пшеничная высшего или 1-го сорта	46	46	46	46
Сахар	3,4	3,4	3,4	3,4
Масло сливочное	5	5	5	5
Яйцо	1/8шт.	5	1/8шт.	5
Дрожжи (прессованные)	1,8	1,8	1,8	1,8
Или дрожжи сухие	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода или молоко	12	12	12	12
Мука пшеничная на подпыл	1,6	1,6	1,6	1,6
Фарш		42		42
Масло растительное для смазки листов	1,6	1,6	1,6	1,6
Яйцо для смазки пирожков	1/30 шт.	2	1/30 шт.	2
Выход		100		100

Технология приготовления

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);
- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);
- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40° С воду или молоко (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью, сахаром и яйцами затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное масло.

Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы. Затем куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200- 240° С 8-10 мин.

Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая или др.

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная.

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе: теста - кремовый, фарша - соответствует виду фарша.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста.

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без аромата перекисшего теста.

Фарш картофельный с луком

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель				
С 1 сентября-31 октября	51	38	51	38
С 1 ноября-31 декабря	60	38	60	38
С 1 января-28-29 февраля	58	38	58	38
С 1 марта	63	38	63	38
Масса отварного протертого картофеля		36		36
Лук репчатый	15	12	15	12
Масса пассерованного лука		6		6
Масло растительное	1,6	1,6	1,6	1,6
Выход		42		42

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

Белки (г):	6,84
Жиры (г):	6,72
Углеводы (г):	36,54
Эн. ценность (ккал)	251,66

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

Белки (г):	6,84
Жиры (г):	6,72
Углеводы (г):	36,54
Эн. ценность (ккал)	251,66

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): суп картофельный с крупой с мясом

Номер рецептуры: 101

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 7-11 лет)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	100	75	10,0	7,5
С 1 ноября по 31 декабря	107	75	10,7	7,5
С 1 января по 28-29 февраля	116	75	11,6	7,5
С 1 марта	125	75	12,5	7,5
Крупа перловая, овсяная, пшеничная	10	10	1,0	1,0
Или рисовая, пшено, хлопья «Геркулес»	5	5	0,5	0,5
Или манная	9	9	0,9	0,9
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13	10	1,3	1,0

Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Бульон или вода для круп пшеничной, овсяной, перловой	175	175	17,5	17,5
Бульон или вода для остальных круп	189	189	18,9	18,9
Выход супа		250		25,0
Выход супа с мясом		250/15		250/15

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

Белки (г):	6,64
Жиры (г):	5,15
Углеводы (г):	14,15
Эн. ценность (ккал)	144

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (дети 12 лет и старше)			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Варка бульона				
Говядина 1 категории				
Мясо жилованное	26	24	2,6	2,4
Или мясо на кости	32	24	3,2	2,4
Морковь				
До 1 января	8,8	7	0,88	0,7
С 1 января	9,3	7	0,93	0,7
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Вода	261	261	26,1	26,1
Варка супа				
Картофель				
С 1 сентября по 31 октября	100	75	10,0	7,5

С 1 ноября по 31 декабря	107	75	10,7	7,5
С 1 января по 28-29 февраля	116	75	11,6	7,5
С 1 марта	125	75	12,5	7,5
Крупа перловая, овсяная, пшеничная	10	10	1,0	1,0
Или рисовая, пшено, хлопья «Геркулес»	5	5	0,5	0,5
Или манная	9	9	0,9	0,9
Морковь				
До 1 января	12,5	10	1,25	1,0
С 1 января	13	10	1,3	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Бульон или вода для круп пшеничной, овсяной, перловой	175	175	17,5	17,5
Бульон или вода для остальных круп	189	189	18,9	18,9
Выход супа		250		25,0
Выход супа с мясом		250/15		250/15

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

Белки (г):	6,64
Жиры (г):	5,15
Углеводы (г):	14,15
Эн. ценность (ккал)	144

Технология приготовления

Варка бульона: подготовленное мясо закладывают в холодную воду и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона 3,5-4 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куска на порцию, закрывают небольшим количеством бульона, доводят до кипения (кипятят в течении 5-7 минут) и хранят до отпуска в этом же бульоне при температуре 75° С в закрытой посуде до раздачи не более 1 ч.

Крупку перебирают, просеивают, промывают. Лук мелко рубят, нарезают кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупку, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Крупку рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Манную крупку всыпают в суп за 10-15 минут до его готовности.

Отпускают суп с мясом.

Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупка хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Консистенция: картофель и овощи мягкие, крупка хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей,

Запах: пассерованных овощей и картофеля, вареной крупки.

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 74

Запеканка из творога с бананами с молоком сгущенным

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, приготовленное и реализуемое в общеобразовательных школах.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Творог	105	104	121	120
Бананы	25	15	28	17
Крупа манная	8	8	9	9
Сахар	11	11	13	13
Яйцо	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6
Масло сливочное	4	4	5	5
Сухари	4	4	5	5
Сметана	4	4	5	5
Масса готовой запеканки		130		150
Молоко сгущенное	30	30	50	50
Выход с молоком		130/30		150/50

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Технология приготовления

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Крупу предварительно просеивают.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке:

- I – мытье в воде с температурой 40-45° С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор);

- II – замачивание в воде с температурой 40-45° С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

- III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45° С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца хранению не подлежат.

Бананы режут кубиками.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, бананами и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи не ниже 65° С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе – белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный - творога.

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии

с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
24,78	11,26	36,61	362,00
дети с 12 лет и старше			
29,67	14,57	50,17	469

Подписи:

Заведующий производством

Повар

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 75

Филе куриное запеченное

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в КГАПОУ «Красноярский хореографический колледж».

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТО	НЕТТО
Филе куриное	151	150
Сметана	10	10
Сыр	11	10
Масло растительное	8	8
ВЫХОД:	-	120

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Филе куриное отбивают, солят, сверху смазывают сметаной, посыпают тертым сыром, укладывают на противень с маслом и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 150-200°С 30-40 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не ниже 65°С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – порционные куриного филе с сыром.

Цвет – на поверхности-золотистый, на разрезе - белый.

Вкус и запах – жареного мяса птицы с сыром, приятный.

Консистенция: корочки—хрустящая, внутри - мягкая, сочная.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
22,69	33,50	1,07	341,00

Подписи:

Заведующий производством

Повар

УТВЕРЖДАЮ

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N 76

Томаты в собственном соку

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие), применяется для приготовления и реализации в КГАПОУ «Красноярский хореографический колледж».

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда (изделия), должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Масса			
	(дети с 7-11 лет)		(дети с 12 лет и старше)	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Томаты в собственном соку	61	60	101	100
ВЫХОД:	-	60	-	100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Порционируют непосредственно перед подачей.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда (изделия) должны соответствовать ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Реализация блюда происходит порционно.

Температура подачи не выше 20°C.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид – томаты уложены порционно.

Цвет – красный.

Вкус и запах – солоноватый, томатов с собственном соку.

Консистенция: мягкая, сочная.

6.2 Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 21/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн.ценность, ккал
дети с 7-11 лет			
0,42	0,12	2,82	13,2
дети с 12 лет и старше			
0,7	0,2	4,7	22,0

Подписи:

Заведующий производством

Повар