

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничныйНомер рецептуры: 0Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	100 (г)	100	10 000 (г)	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	265	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	378
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	23
Жиры (г)	1	ВитаминС (г)		Магний (г)	33
Углеводы (г)	48	ВитаминРР (г)	2	Фосфор (г)	87
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C.

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: форма изделий соответствует их наименованию, не расплывчатая, без боковых наплывов,

Консистенция: гладкая, без трещин,

Цвет: окраска корок равномерная, не бледная и не подгоревшая

Вкус: присущий данному сорту, без дрожжевого и других посторонних привкусов

Запах: приятный, характерный для данного сорта, однородный, без примесных (посторонних) запахов

Утверждаю: _____

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржанойНомер рецептуры: 0Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржаной	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	259	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	610
Белки (г)	7	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	35
Жиры (г)	1	ВитаминС (г)		Магний (г)	47
Углеводы (г)	33	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	158
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Способ употребления: нарезанный хлеб, вынимают из пакетов, выкладывают в промаркированные емкости, нарезанный хлеб накрывают, чтобы он не заветривался и не черствел.

Температура подачи: 20±5°C.

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

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из капусты с горошкомНомер рецептуры: 35Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	50	40	5	4
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Соль поваренная пищевая	0,714	0,714	0,071	0,0714
Масло подсолнечное	5	5	0,5	0,5
Морковь	6	5	0,6	0,5
Горошек зеленый. Консервы	20	15	2	1,5
Выход готового блюда	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	43	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	7
Белки (г)	1	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	13
Жиры (г)	4	ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	4	ВитаминЕ (г)	1		
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	20		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Капусту шинкуют тонкой соломкой, морковь натирают или тоже шинкуют, кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока, затем заправляют сахаром, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству:
Нарезка овощей аккуратная, сохранившая форму. Окраска овощей не изменилась.
Вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру солёный.

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы

Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Х Свекла	67	40	6,7	4
Свекла	60	47	6	4,7
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	50	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	47	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	67
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	14
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	4	Фосфор (г)	54
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)		Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: свеклу промывают в проточной воде в течение 5 минут.

Температура подачи: 14±2°С.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

Утверждаю:

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурцы консервированные без уксуса

Номер рецептуры: 53

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. - М.: Дели плюс, 2022 г..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	13	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	23
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	14
Жиры (г)		ВитаминС (г)	5	Фосфор (г)	24
Углеводы (г)	2	ВитаминРР (г)		Железо (г)	1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: банки промывают проточной водой, вытирают насухо, вскрывают. Огурцы нарезают наискось.

Температура подачи: 14±2°С.

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

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54Наименование кулинарного изделия (блюда): Помидоры свежиеНомер рецептуры: 54Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. - М.: ДеЛи плюс, 2022 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	24	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	20
Белки (г)	1	ВитаминС (г)	25	Фосфор (г)	26
Жиры (г)		ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
Углеводы (г)	4	ВитаминЕ (г)	1		
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	14		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: помидоры промыть, удалить место крепления плодоножки с частью мякоти, нарезать на порции.
Температура подачи: 14±2°С.
Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления.

Утверждаю: _____

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62Наименование кулинарного изделия (блюда): БорщНомер рецептуры: 62Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло подсолнечное	2	2	0,2	0,2
Соль поваренная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Свекла	20	16	2	1,6
Капуста белокочанная	11	8	1,1	0,8
Картофель	0,009 (кг)	8	0,9 (кг)	0,8
Морковь	6	5	0,6	0,5
Лук	5	4	0,5	0,4
Петрушка (зелень)	2	2	0,2	0,2
Сметана 15,0% жирности	4	4	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	37	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	88
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	14
Жиры (г)	2	ВитаминС (г)	8	Магний (г)	9
Углеводы (г)	3	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	20
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

. 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, сметану и кипятят. Отпускают суп с мясом и со сметаной.
Температура подачи +60...+65° С.

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из капусты свежей с картофелемНомер рецептуры: 66Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	25	20	2,5	2
Картофель	0,018 (кг)	12	1,8 (кг)	1,2
X Картофель	0,016 (кг)	12	1,6 (кг)	1,2
X Картофель	0,019 (кг)	12	1,9 (кг)	1,2
X Картофель	0,02 (кг)	12	2 (кг)	1,2
Морковь	7	5	0,7	0,5
X Морковь	6	5	0,6	0,5
Лук	5	4	0,5	0,4
Масло подсолнечное	2	2	0,2	0,2
Сметана 20,0% жирности	2	2	0,2	0,2
Томатное пюре. Консервы				
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	34	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	5
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	15
Жиры (г)	2	ВитаминС (г)	12	Магний (г)	9
Углеводы (г)	3	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	20
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

Требования к качеству: Внешний вид: в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками.

Бульон прозрачный, на поверхности видны блески жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

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

Цвет: бульона – желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный

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

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп перловый

Номер рецептуры: 73

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	0,1 (кг)	75	10 (кг)	7,5
Крупа перловая	7	7	0,7	0,7
Морковь	11	10	1,1	1
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Лук	6	5	0,6	0,5
Мука пшеничная 1 сорта	20	20	2	2
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	121	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	36
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	28
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)	7	Фосфор (г)	74
Углеводы (г)	10	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают карто-фель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. В конце варки закладывают зелень петрушки мелкошинкованную. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

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

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 73Наименование кулинарного изделия (блюда): РассольникНомер рецептуры: 73Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	0,028 (кг)	20	2,8 (кг)	2
Крупа перловая	8	8	0,8	0,8
Морковь	2	2	0,2	0,2
Огурцы соленые	7	6	0,7	0,6
Томатная паста	2	2	0,2	0,2
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Лук	4	4	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	48	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	14
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	11
Жиры (г)	2	ВитаминС (г)	3	Фосфор (г)	29
Углеводы (г)	4	ВитаминРР (г)		Железо (г)	
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: овощи очищенные и зелень петрушки промывают в проточной воде в течение 5 минут. Морковь, лук мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают карто-фель, через 15-20 мин после закипания добавляют припущенные морковь, лук и припущенные огурцы соленые. За 5-7 мин до окончания варки рассольника добавляют соль, перемешивают. В конце варки закладывают зелень петрушки мелкошинкованную. Готовый рассольник заправляют прокипяченной сметаной и вновь доводят его до кипения.

Температура подачи: 70±5°C.

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

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп фасолевый с овощами

Номер рецептуры: 75

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	0,1 (кг)	70	10 (кг)	7
Фасоль, зерно	30	30	3	3
Морковь	20	15	2	1,5
Лук	13	11	1,3	1,1
Соль поваренная пищевая	0,9	0,9	0,09	0,09
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Томатная паста	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	250	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	135	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	32
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	20
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	11	Фосфор (г)	45
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить зелень и довести суп до кипения.

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп гороховый

Номер рецептуры: 78

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	0,027 (кг)	20	2,7 (кг)	2
X Картофель	0,029 (кг)	20	2,9 (кг)	2
X Картофель	0,031 (кг)	20	3,1 (кг)	2
X Картофель	0,033 (кг)	20	3,3 (кг)	2
Лук	5	4	0,5	0,4
Морковь	8	6	0,8	0,6
X Морковь	8	6	0,8	0,6
Масло подсолнечное	1,6	1,6	0,16	0,16
Горох шлифованный	8	8	0,8	0,8
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	52	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	5
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	14
Жиры (г)	1	ВитаминС (г)	5	Магний (г)	16
Углеводы (г)	9	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	44
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Температура подачи не ниже 75° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

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 кореньев и лука.

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп рисовый

Номер рецептуры: 78

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	0,064 (кг)	45	6,4 (кг)	4,5
Лук	5	4	0,5	0,4
Морковь	4	4	0,4	0,4
Масло подсолнечное	1	1	0,1	0,1
Соль поваренная пищевая	0,1	0,1	0,01	0,01
Рис	7	7	0,7	0,7
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	56	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	17
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	14
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)	2	Фосфор (г)	58
Углеводы (г)	5	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: для приготовления блюда используют бульон, полученный при варке мяса для второго блюда. Бульон процеживают через сито. Очищенные овощи и зелень петрушки промывают проточной водой. Картофель свежий очищенный помещают в кипящую воду, доводят до кипения и кипятят в течении 5-7 минут, отвар сливают. Подготовленный картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук репчатый мелко рубят. Измельченные морковь, лук репчатый, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 мин. Подготовленный горох закладывают в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные лук, морковь, и варят до готовности. Температура подачи: 70±5°C.

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

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп чечевичный с овощами

Номер рецептуры: 78

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	0,029 (кг)	20	2,9 (кг)	2
Чечевица, зерно	12	12	1,2	1,2
Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук	4,8	4	0,48	0,4
Соль поваренная пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Масло сливочное	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	51	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	13
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	8
Жиры (г)	1	ВитаминС (г)	5	Фосфор (г)	18
Углеводы (г)	2	ВитаминРР (г)		Железо (г)	
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: Чечевицу перебрать, промыть, замочить в холодной воде в течение 2-3 часов. Очищенный картофель нарезать кубиками, морковь и лук репчатый нашинковать. Замоченную фасоль варить в той же воде 1-1,5 часа без соли на слабом огне при закрытой крышке до размягчения. Затем добавить нарезанный кубиками картофель (быстрозамороженный картофель - не размораживая) и варить 7-10 минут. Ввести овощи (морковь, лук) (замороженные овощи - не размораживая), соль и продолжать варить до готовности. В конце варки добавить зелень и довести суп до кипения.

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 85

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с изделиями макаронными

Номер рецептуры: 85

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны	8	8	0,8	0,8
Морковь	5	4	0,5	0,4
X Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук	4,8	4	0,48	0,4
Масло подсолнечное	2	2	0,2	0,2
Томатное пюре. Консервы	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	49	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	5
Белки (г)	1	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	5
Жиры (г)	1	ВитаминС (г)	1	Фосфор (г)	26
Углеводы (г)	9	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	1
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)			

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

В кипящую 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.
Температура подачи не ниже 75° С. Требования к качеству .

Требования к оформлению и подаче блюд:

Консистенция: картофель, коренья, макаронные изделия Внешний вид: в жидкой части супа картофель, макаронные изделия и овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, картофеля, пассерованных овощей. Запах: овощей.

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 91Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельноеНомер рецептуры: 91Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	0,117 (кг)	88	11,7 (кг)	8,8
X Картофель	0,128 (кг)	90	12,8 (кг)	9
X Картофель	0,138 (кг)	90	13,8 (кг)	9
X Картофель	0,15 (кг)	90	15 (кг)	9
Молоко пастеризованное 3,5% жирности	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль поваренная пищевая	0,25	0,25	0,025	0,025
Выход готового блюда	-	105	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2	ВитаминPP (г)	1	Кальций (г)	28
ВитаминE (г)		ВитаминC (г)	18	Магний (г)	22
ВитаминA (г)		Железо (г)	1	Натрий (г)	109
ВитаминB1 (г)		Жиры (г)	3	Углеводы (г)	15
ВитаминB2 (г)		Калорийность (Ккал)	121	Фосфор (г)	66

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: картофель промывают проточной водой, заливают кипятком и проваривают 5-7 минут, после чего отвар сливают. Затем картофель заливают кипящей подсоленной водой (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля) и варят в течение 25-30 минут до готовности. Затем сливают воду, картофель подсушивают, горячий картофель пропускают через протирающую машину, добавляют в 2-3 приема кипяченое молоко, прокипяченное масло сливочное и тщательно перемешивают.

Температура подачи: 65±5°С.

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

Утверждаю: _____

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 114Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша гречневая рассыпчатаяНомер рецептуры: 114Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	46	46	4,6	4,6
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	162	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	2
Белки (г)	6	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	10
Жиры (г)	4	ВитаминС (г)		Магний (г)	92
Углеводы (г)	26	ВитаминРР (г)	2	Фосфор (г)	138
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: крупу гречневую перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: $65 \pm 5^{\circ} \text{C}$.

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

Утверждаю: _____

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 114Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша перловая рассыпчатаяНомер рецептуры: 114Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа перловая	77	77	7,7	7,7
Соль поваренная пищевая	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	79	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	520
Белки (г)	2	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	18
Жиры (г)	1	ВитаминС (г)		Магний (г)	13
Углеводы (г)	13	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	105
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65±5° С.

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

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 114Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная рассыпчатаяНомер рецептуры: 114Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	39	39	3,9	3,9
Соль поваренная пищевая	0,25	0,25	0,025	0,025
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	147	ВитаминВ1 (г)		Магний (г)	59
Белки (г)	4	ВитаминВ2 (г)		Фосфор (г)	88
Жиры (г)	4	ВитаминРР (г)	1	Железо (г)	2
Углеводы (г)	16	ВитаминЕ (г)			
ВитаминА (г)		Кальций (г)	8		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Добавляют масло сливочное. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть; за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф или оставить на плите при минимальном нагреве. При варке в пищеварочном котле после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

Температура подачи: 65 ± 5 °С.

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

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 137Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные с масломНомер рецептуры: 137Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макароны	40	40	4	4
Соль поваренная пищевая	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	213	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	5	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	3
Жиры (г)	9	ВитаминС (г)		Магний (г)	5
Углеводы (г)	30	ВитаминРР (г)	3	Фосфор (г)	21
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывают воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3 -1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: макаронные изделия сохраняют форму, легко отделяются друг от друга
 Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная
 Цвет: белый с кремовым оттенком
 Вкус: свойственный отварным макаронам, умеренно соленый
 Запах: отварных макаронных изделий

Утверждаю: _____

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 157

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная

Номер рецептуры: 158

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба	64	61	6,4	6,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Лук	4	3	0,4	0,3
Выход готового блюда	-	55	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	156	ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	44
Белки (г)	14	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	23
Жиры (г)	4	ВитаминРР (г)	3	Фосфор (г)	301
Углеводы (г)	3	ВитаминЕ (г)	1	Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе рыбы выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый, припускают 10-15 мин.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом

Требования к качеству

Внешний вид: куски филе рыбы, сохраняющие форму, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная не дряблая

Цвет: от белого до серого

Вкус: припущенной рыбы и гарнира

Запах: припущенной рыбы и гарнира

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 160

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба запеченная

Номер рецептуры: 160

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба	64	61	6,4	6,1
Мука пшеничная 1 сорта	4	4	0,4	0,4
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Соль поваренная пищевая	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход готового блюда	-	70	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	96	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	13	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	39
Жиры (г)	3	ВитаминС (г)		Магний (г)	21
Углеводы (г)	3	ВитаминРР (г)	3	Фосфор (г)	271
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)	1	Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: подготовленное филе рыбное на коже промывают, нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке, выкладывают на смазанный маслом растительным противень и запекают в пароконвектомате в режиме «Жар» при температуре 170- 180°С в течение 5-7 мин, затем переворачивают и доводят до готовности в режиме «Жар-пар» еще 5-7 минут. В жарочном шкафу рыбу запекают при температуре 250-280°С с двух сторон по 5-7 минут с каждой стороны до готовности.

Температура подачи: блюда 65±5°С.

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

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 174Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по-домашнемуНомер рецептуры: 174Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина 1 кат.	107	79	10,7	7,9
Лук	12	10	1,2	1
Соль поваренная пищевая	0,5	0,5	0,05	0,05
Томатное пюре. Консервы	3	3	0,3	0,3
Масло подсолнечное	4	4	0,4	0,4
Картофель	0,133 (кг)	100	13,3 (кг)	10
Выход готового блюда	-	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	291	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	251
Белки (г)	17	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	23
Жиры (г)	17	ВитаминС (г)	22	Магний (г)	43
Углеводы (г)	17	ВитаминРР (г)	5	Фосфор (г)	215
ВитаминаА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см. Картофель и лук дольками. Мясо и овощи тушат по отдельности. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль тушат до готовности.

з

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку,

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 175Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядиныНомер рецептуры: 175Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина 1 кат.	107	79	10,7	7,9
Лук	12	10	1,2	1
Мука пшеничная 1 сорта	2	2	0,2	0,2
Соль поваренная пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Томатное пюре. Консервы	3	3	0,3	0,3
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	15	ВитаминPP (г)	4	Кальций (г)	12
ВитаминE (г)		ВитаминC (г)	2	Магний (г)	21
ВитаминA (г)		Железо (г)	2	Натрий (г)	168
ВитаминB1 (г)		Жиры (г)	16	Углеводы (г)	3
ВитаминB2 (г)		Калорийность (Ккал)	211	Фосфор (г)	159

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов**Способ приготовления:**

Подготовленное мясо промывают, нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают мелкими кубиками. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды (бульона). Из подсушенной муки, с добавлением бульона и пассированной томат-пасты готовят соус. Нарезанное вареное мясо укладывают в посуду, добавляют припущенные репчатый лук и морковь, соль (оставшуюся часть), заливают соусом, перемешивают и тушат в закрытой посуде 10-20 минут. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился.

Требования к оформлению и подаче блюд:**Требования к качеству**

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера, уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: коричневый.

Вкус: умеренно соленый

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 179Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов с говядинойНомер рецептуры: 179Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис	34	34	3,4	3,4
Томатное пюре. Консервы	3	3	0,3	0,3
Соль поваренная пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Говядина 1 кат.	107	79	10,7	7,9
Лук	12	12	1,2	1,2
Морковь	10	8	1	0,8
Масло подсолнечное	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	18	ВитаминPP (г)	5	Кальций (г)	28
ВитаминE (г)		ВитаминC (г)	2	Магний (г)	63
ВитаминA (г)		Железо (г)	3	Натрий (г)	180
ВитаминB1 (г)		Жиры (г)	18	Углеводы (г)	24
ВитаминB2 (г)		Калорийность (Ккал)	337	Фосфор (г)	274

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо нарезают кубиками. Затем мясо обжаривают до образования мягкой румяной корочки. Рис перебрать, вымыть, замочить на 1,5-2 часа в под-соленной воде комнатной температуры. Лук репчатый нарезать соломкой, ошпарить и слегка пассеровать с морковью на растительном масле. Залить овощи горячей водой, равной по весу замоченному рису, довести до кипения, добавить рис, варить при слабом кипении до загустения.

Плов упаривают на водяной бане на краю плиты при закрытой крышке или в пароварочном шкафу.

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 182Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты из говядиныНомер рецептуры: 182Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина 1 кат.	50	37	5	3,7
Хлеб пшеничный	9 (г)	9	900 (г)	0,9
Соль поваренная пищевая	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло подсолнечное	3	3	0,3	0,3
Выход готового блюда	-	55	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	128	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	
Белки (г)	8	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	29
Жиры (г)	7	ВитаминС (г)	1	Магний (г)	7
Углеводы (г)	8	ВитаминРР (г)	1	Фосфор (г)	40
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: подготовленное мясо котлетное нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке или воде, добавляют соль поваренную йодированную, тщательно перемешивают и формуют котлеты непанированные, которые укладывают на противень, предварительно смазанный маслом сливочным, запекают в духовом шкафу или в пароконвектомате (в режиме «жар-пар») при температуре 250-280°С. в течение 15 минут.

Температура подачи: 65±5°С.

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

Утверждаю:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 198Наименование кулинарного изделия (блюда): Курица, тушенная в соусеНомер рецептуры: 198Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куры 1 кат.	70	60	7	6
Соль поваренная пищевая	0,24	0,24	0,024	0,024
X Лук				
Лук	18	15	1,8	1,5
X Морковь	17	15	1,7	1,5
Морковь	20	15	2	1,5
Томатная паста	12	12	1,2	1,2
Масло подсолнечное	5	5	0,5	0,5
Мука пшеничная 1 сорта	4	4	0,4	0,4
Выход готового блюда	-	90	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	168	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	5
Белки (г)	14	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	
Жиры (г)	17	ВитаминС (г)		Магний (г)	
Углеводы (г)	7	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	3
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: овощи промывают проточной водой в течение 5 минут. Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль (1/2 часть от рецептурной нормы), варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовое вареное мясо охлаждают и нарезают кубиками (3-4 кусочка на порцию). Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве бульона с добавлением масла сливочного в течение 5-10 мин. Из подсушенной муки пшеничной, томат-пасты и бульона готовят соус. Гуляш отпускают вместе с соусом, в котором он тушился. Зелень петрушки добавить в конце варки гуляша и довести до кипения.

Температура подачи: 65±5°С.

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

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 199Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из курицыНомер рецептуры: 199Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис	35	35	3,5	3,5
Куры 1 кат.	79	70	7,9	7
Морковь	10	8	1	0,8
Лук	9	7	0,9	0,7
Масло подсолнечное	2	2	0,2	0,2
Томатное пюре. Консервы	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	16	ВитаминPP (г)	7	Кальций (г)	31
ВитаминE (г)		ВитаминC (г)	4	Магний (г)	60
ВитаминA (г)		Железо (г)	2	Натрий (г)	62
ВитаминB1 (г)		Жиры (г)	16	Углеводы (г)	24
ВитаминB2 (г)		Калорийность (Ккал)	229	Фосфор (г)	242

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мясо нарезают кубиками. Затем мясо обжаривают до образования мягкой румяной корочки. Рис перебрать, вымыть, замочить на 1,5-2 часа в под-соленной воде комнатной температуры. Лук репчатый нарезать соломкой, ошпарить и слегка пассеровать с морковью на растительном масле. Залить овощи горячей водой, равной по весу замоченному рису, довести до кипения, добавить рис, варить при слабом кипении до загустения.

Плов упаривают на водяной бане на краю плиты при закрытой крышке или в пароварочном шкафу.

Утверждаю: _____

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 200Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки из курНомер рецептуры: 200Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куры 1 кат.	62	37	6,2	3,7
Хлеб пшеничный	8 (г)	8	800 (г)	0,8
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Молоко пастеризованное 3,2% жирности	12	12	1,2	1,2
Соль поваренная пищевая	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	55	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	98	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	92
Белки (г)	9	ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	15
Жиры (г)	5	ВитаминС (г)	1	Магний (г)	17
Углеводы (г)	4	ВитаминРР (г)	6	Фосфор (г)	133
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Мякоть птицы без кожи пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку второй раз и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют котлеты, или биточки, или шницели. Полуфабрикаты кладут на противень с маслом и доводят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 250-270° С (20-25 мин).
Температура подачи не ниже 65° С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид: форма сохранена, без трещин.
Консистенция: мягкая, сочная.
Цвет: серый - на разрезе, на поверхности - коричневый.
Вкус: умеренно соленый, птицы.
Запах: свойственный птице.

Утверждаю: _____

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 231

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яблоки

Номер рецептуры: 231

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. - М.: ДеЛи плюс, 2022 г..

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	113	100	11,3	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	ВитаминPP (г)		Кальций (г)	16
ВитаминE (г)	ВитаминC (г)	10	Магний (г)	9
ВитаминA (г)	Железо (г)	2	Натрий (г)	26
ВитаминB1 (г)	Жиры (г)		Углеводы (г)	10
ВитаминB2 (г)	Калорийность (Ккал)	47	Фосфор (г)	11

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой.

Температура подачи: от 10 до 15°C.

Срок реализации: не более 30 мин (если фрукты нарезаны), не более трех часов для целых плодов.

Утверждаю:

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 236

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

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	44	40	4,4	4
Сахар-песок	24	24	2,4	2,4
Выход готового блюда	-	200	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	ВитаминPP (г)		Кальций (г)	7
ВитаминE (г)	ВитаминC (г)	4	Магний (г)	4
ВитаминA (г)	Железо (г)	1	Натрий (г)	11
ВитаминB1 (г)	Жиры (г)		Углеводы (г)	28
ВитаминB2 (г)	Калорийность (Ккал)	114	Фосфор (г)	4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: яблоки тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 5 мин. За 2 минуты до готовности добавляют витаминную смесь, тщательно перемешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают до комнатной температуры. Готовый компот отпускают вместе с вареными плодами.

Температура подачи: 20±5°C.

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

Утверждаю:

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 241Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктовНомер рецептуры: 241Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты	10	10	1	1
Сахар-песок	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	65	ВитаминВ1 (г)		Натрий (г)	3
Белки (г)		ВитаминВ2 (г)		Кальций (г)	27
Жиры (г)		ВитаминС (г)	1	Магний (г)	17
Углеводы (г)	15	ВитаминРР (г)		Фосфор (г)	24
ВитаминА (г)		ВитаминЕ (г)		Железо (г)	1

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Технология приготовления: сухофрукты перебирают и тщательно промывают под проточной водой. В кипящую воду закладывают сахар, доводят до кипения и проваривают в течение 10 мин. В горячий сироп закладывают сухофрукты и варят при слабом кипении 30 мин. Затем охлаждают до комнатной температуры при закрытой крышке. Готовый компот порционируют в стаканы, равномерно распределяя фрукты.

Температура подачи: 20±5°C.

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Требования к качеству: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая.

Вкус и запах свойственные вареным фруктам.

Утверждаю: _____

Приложение 5 к СанПиН 2.4.5.2409-08

наименование предприятия

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 242Наименование кулинарного изделия (блюда): КисельНомер рецептуры: 242Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. 2022 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кисель	13	13	1,3	1,3
Сахар-песок	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	100	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	51	ВитаминВ2 (г)		Магний (г)	4
Белки (г)		ВитаминС (г)		Фосфор (г)	5
Жиры (г)		ВитаминРР (г)		Железо (г)	
Углеводы (г)	12	ВитаминЕ (г)			
ВитаминВ1 (г)		Кальций (г)	6		

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Разливают и охлаждают. Готовый кисель отпускают в вазочках или стаканах по 150-200 г на порцию.

Утверждаю: _____