

Приложение №1 к форме "Качественные характеристики объекта закупки"

Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания

1 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник рецептов	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		ТК№	год издания
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	62,00	1	2012
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,04	5,30	25,21	181,24	189	2008
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	170	0,12	0,00	8,52	38,00	ТК№038	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,40</b>	<b>9,40</b>	<b>40,73</b>	<b>279,24</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,31	0,32	7,10	33,01	ТК №010	
ЗЕФИР	20	1,80	2,00	3,50	34,10	ТК №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>115</b>	<b>2,11</b>	<b>2,32</b>	<b>10,60</b>	<b>67,11</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40	0,30	0,00	0,70	5,20	ТК№009	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150	5,06	5,80	10,20	113,90	85	2012
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	60	4,60	3,10	0,50	91,50	268	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	1,95	6,16	28,60	117,40	322	2012
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,10	0,10	14,70	80,70	ТК№025	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	13,2	
БАТОН БОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,50	7,70	39,30	ТК№ 004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>14,11</b>	<b>15,78</b>	<b>68,80</b>	<b>479,00</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	160	6,50	9,80	17,70	209,20	304	2012
ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,00	0,00	7,00	28,00	ТК№030	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	ТК №003	
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	45	5,19	4,30	29,45	152,00	479	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>375</b>	<b>12,69</b>	<b>14,22</b>	<b>60,55</b>	<b>420,20</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,31</b>	<b>41,72</b>	<b>180,68</b>	<b>1245,55</b>		
<b>2 день</b>							
Прием пищи, наименование	Масса	Пищевые вещества			Энергетическая	№ рец.	Год издания

блюда	порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал		
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,39	6,90	10,00	69,00	3	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	140	1,91	1,00	17,20	135,00	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,20	1,80	13,60	77,00	TK№040	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,60</b>	<b>9,70</b>	<b>40,80</b>	<b>281,00</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КЕФИР	170	2,10	2,40	9,70	67,10	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>170</b>	<b>2,10</b>	<b>2,40</b>	<b>9,70</b>	<b>67,10</b>		
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,40	0,10	1,50	9,60	TK№001	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150	1,06	2,10	12,49	85,40	82	2012
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	160	10,50	12,50	24,60	230,00	294	2012
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,50	0,20	18,30	77,30	TK№027	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TK №003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,10	0,50	7,70	39,30	TK№004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>541</b>	<b>14,66</b>	<b>15,52</b>	<b>70,99</b>	<b>472,60</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ	50	8,80	0,35	0,20	120,33	246	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	0,92	3,70	18,03	96,90	335	2008
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,10	0,10	18,10	55,00	TK№051	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TK №003	
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	45	1,20	9,80	16,70	117,00	477	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>370</b>	<b>12,02</b>	<b>14,07</b>	<b>59,43</b>	<b>420,23</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,18</b>	<b>41,69</b>	<b>180,92</b>	<b>1240,93</b>		
<b>3 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рец.	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,40	2,10	15,80	68,00	2	2012
ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	145	5,85	6,40	11,56	127,50	214	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	175	1,35	1,20	12,70	84,00	TK№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,60</b>	<b>9,70</b>	<b>40,06</b>	<b>279,50</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	95	0,37	0,31	7,00	35,80	TK№ 002	
МАРМЕЛАД	20	1,80	2,15	3,40	38,10	TK№ 033	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>115</b>	<b>2,17</b>	<b>2,46</b>	<b>10,40</b>	<b>72,70</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,30	0,00	1,00	5,60	TK№011	

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150	0,2	1,30	9,28	84,40	67	2012
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	60	6,06	9,40	6,20	96,10	277	2012
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110	5,8	4,78	32,10	174,00	181	2008
ЧАЙ С БАРЕНЬЕМ	165	0,08	0,04	10,83	59,12	392	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№ 016	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>14,07</b>	<b>15,72</b>	<b>70,04</b>	<b>470,85</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	160	6,1	7,85	20,80	179,65	298	2012
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	45	2	3,40	15,30	115,80	467	2008
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	150	0,1	0,01	12,10	38,00	TK№037	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TK№ 003	
ЙОГУРТ В ИНД. УПАКОВКЕ	100	2,80	2,50	4,50	58,50	TK№ 005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>470</b>	<b>12,00</b>	<b>13,88</b>	<b>59,10</b>	<b>420,95</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>36,84</b>	<b>41,76</b>	<b>179,60</b>	<b>1244,00</b>		
<b>4 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рец.	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	82,00	1	2012
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,40	5,00	17,40	125,00	189	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	170	1,90	0,50	14,30	91,00	TK№043	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,54</b>	<b>9,60</b>	<b>38,70</b>	<b>278,00</b>		
<b>II Завтрак</b>							
РЯЖЕНКА	170	2,00	2,40	9,80	67,50	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>170</b>	<b>2,00</b>	<b>2,40</b>	<b>9,80</b>	<b>67,50</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	40	0,60	6,10	4,80	78,80	43	2008
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150	1,10	4,40	10,12	118,40	57	2012
ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	60	7,90	3,00	15,10	108,30	269	2012
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	110	1,25	1,45	12,10	65,70	129	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,00	0,00	7,00	28,00	TK№030	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№ 016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,60	10,30	52,40	TK№ 004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>	<b>13,98</b>	<b>15,75</b>	<b>70,05</b>	<b>501,23</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	130	7,40	7,40	26,10	201,80	224	2008
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	2,10	3,00	9,40	68,00	434	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	95	0,65	0,15	7,40	37,60	TK№ 062	
ПЕЧЕНЬЕ	20	2,80	3,60	14,90	94,40	TK№006	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>395</b>	<b>12,95</b>	<b>14,15</b>	<b>57,80</b>	<b>401,80</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,47</b>	<b>41,90</b>	<b>176,35</b>	<b>1248,63</b>		
<b>5 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,39	6,90	10,00	68,00	3	2012
КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")	150	1,98	1,00	16,20	122,60	190	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,20	1,80	13,60	77,00	TK№026	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>8,57</b>	<b>9,70</b>	<b>39,80</b>	<b>268,60</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	95	0,37	0,31	7,00	35,80	TK№ 002	
ЗЕФИР	20	1,80	2,00	3,50	34,10	TK №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>115</b>	<b>2,17</b>	<b>2,31</b>	<b>10,50</b>	<b>69,90</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,6	2,30	3,20	36,50	33	2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	170	5,4	2,93	15,70	75,20	83	2012
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	160	5,9	9,40	21,80	225,00	210	2012
СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0,3	1,00	11,20	17,56	364	2012
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,3	0,00	6,80	85,00	TK№031	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	к/к	к/к
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>	<b>14,13</b>	<b>15,83</b>	<b>68,33</b>	<b>490,89</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,40	0,10	1,50	9,60	TK№001	
МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ	130	6,50	5,70	18,60	195,00	2008	2012
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150	0,07	0,01	7,10	29,00	TK№024	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TK№ 003	
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	4,03	8,10	26,00	152,00	249	2014
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>395</b>	<b>12,00</b>	<b>14,03</b>	<b>59,60</b>	<b>416,60</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>36,87</b>	<b>41,87</b>	<b>178,23</b>	<b>1245,99</b>		
<b>6 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							



БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,40	2,10	15,80	68,00	2	2012
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4,42	4,70	12,74	128,40	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	2,40	12,70	84,00	TK№ 028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>8,62</b>	<b>9,20</b>	<b>41,24</b>	<b>280,40</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КЕФИР	170	2,10	2,40	9,70	67,10	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>170</b>	<b>2,10</b>	<b>2,40</b>	<b>9,70</b>	<b>67,10</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,30	0,00	1,00	5,60	TK№011	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	150	2,85	3,42	22,80	134,60	81	2012
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	60	7,40	12,10	5,90	121,00	263	2012
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	120	1,70	0,10	7,80	69,40	338	2008
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	150	0,10	0,10	18,90	87,80	TK№032	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TK№003	
БАТОН БОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,50	7,70	39,30	TK№004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>14,45</b>	<b>16,34</b>	<b>70,60</b>	<b>488,70</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА)	60	8,93	6,74	8,97	187,10	282	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	1,95	6,16	28,60	117,40	322	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TK№003	
БАТОН БОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,50	7,70	39,30	TK№004	
ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,00	0,00	7,00	28,00	TK№030	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>12,98</b>	<b>13,52</b>	<b>58,67</b>	<b>402,80</b>	38,10	
<b>Всего за день:</b>		<b>38,15</b>	<b>41,46</b>	<b>180,21</b>	<b>1239,00</b>		
<b>7 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	82,00	1	2012
ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	140	1,76	2,30	16,82	111,50	214	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,80	3,20	15,60	107,00	TK№029	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>8,80</b>	<b>9,60</b>	<b>39,62</b>	<b>280,60</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	95	0,37	0,31	7,00	35,80	TK№ 002	
ЗЕФИР	20	1,80	2,00	3,50	34,10	TK №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>115</b>	<b>2,17</b>	<b>2,31</b>	<b>10,50</b>	<b>69,90</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	40	0,34	0,04	3,15	33,00	40	2012

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150	2,4	9,00	13,00	110,30	76	2012
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ	60	7,5	2,24	20,80	103,00	305	2012
ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ	110	1,8	4,10	11,40	89,00	324	2012
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150	0,3	0,00	5,80	85,00	TK№033	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TK№003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,50	7,70	39,30	TK№004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>640</b>	<b>14,44</b>	<b>16,00</b>	<b>68,25</b>	<b>490,60</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	3,9	4,30	0,30	63,00	213	2008
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	110	1,25	1,45	12,10	65,70	129	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№003	
ПЕЧЕНЬЕ	35	2,28	3,00	28,00	111,00	TK№008	
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150	0,08	2,47	4,83	55,10	392	2012
ЙОГУРТ В ИНД. УПАКОВКЕ	100	2,80	2,50	4,50	58,50	TK№005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>460</b>	<b>11,94</b>	<b>13,92</b>	<b>60,36</b>	<b>402,93</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,35</b>	<b>41,83</b>	<b>178,63</b>	<b>1243,93</b>		
<b>8 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рец.	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,39	6,90	10,00	69,00	3	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	1,98	1,12	16,70	134,20	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,20	1,80	13,60	77,00	TK№026	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>8,57</b>	<b>9,82</b>	<b>40,30</b>	<b>280,20</b>		
<b>II Завтрак</b>							
РЯЖЕНКА	170	2,00	2,40	9,80	67,50	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>170</b>	<b>2,00</b>	<b>2,40</b>	<b>9,80</b>	<b>67,50</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,30	0,00	1,00	5,80	TK№011	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150	0,70	5,50	11,90	85,60	77	2012
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	50	9,60	4,90	4,50	108,00	34	2012
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ)	110	0,35	4,50	12,40	102,70	344	2012
НИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,15	0,07	19,70	81,30	TK№10	

ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,60	10,30	52,40	TK№012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>	<b>14,23</b>	<b>15,77</b>	<b>70,43</b>	<b>487,23</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	130	7,40	7,40	26,10	201,80	224	2008
МОЛОКО-КИПЯЧЕНОЕ	150	2,10	3,00	9,40	68,00	434	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	95	0,65	0,15	7,40	37,60	TK№ 052	
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	45	2	3,40	15,30	115,80	467	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>420</b>	<b>12,15</b>	<b>13,95</b>	<b>58,20</b>	<b>423,20</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>36,95</b>	<b>41,94</b>	<b>178,73</b>	<b>1258,13</b>		
<b>9 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал	№2 рец.	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	35	3,50	3,10	12,40	68,00	2	2012
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3,40	5,00	17,40	125,00	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	175	1,35	1,20	12,70	84,00	TK№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>8,25</b>	<b>9,30</b>	<b>42,50</b>	<b>277,00</b>		
<b>II Завтрак</b>							
БАНАН СВЕЖИЙ	95	0,75	0,52	6,70	48,70	TK№006	
МАРМЕЛАД	15	1,30	1,90	3,00	20,10	TK№ 033	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>110</b>	<b>2,05</b>	<b>2,42</b>	<b>9,70</b>	<b>68,80</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40	0,30	0,00	0,70	5,20	TK№009	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150	1,10	4,40	10,12	118,40	57	2012
РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ	60	9,10	0,40	0,00	139,00	228	2008
СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0,30	1,00	11,20	17,56	354	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	1,05	9,20	22,70	100,30	321	2012
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150	0,07	0,01	7,10	29,00	TK№024	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,13	8,50	41,00	TK№007	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,50	7,70	39,30	TK№004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>14,32</b>	<b>15,64</b>	<b>68,02</b>	<b>489,76</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	160	6,1	7,95	20,80	179,65	298	2012
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	150	0,10	0,10	15,00	49,70	TK№036	

ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TKN#003	
ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	50	2,3	3,50	14,20	98,00	461	2008
ЙОГУРТ В ИНД. УПАКОВКЕ	100	2,80	2,50	4,50	56,50	TKN#005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>475</b>	<b>12,30</b>	<b>14,07</b>	<b>60,90</b>	<b>414,85</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>36,92</b>	<b>41,43</b>	<b>181,12</b>	<b>1248,41</b>		
<b>10 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рец.	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	62,00	1	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	2,00	4,80	13,40	137,00	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,20	1,80	13,60	77,00	TKN#026	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>360</b>	<b>8,70</b>	<b>9,70</b>	<b>39,40</b>	<b>282,00</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,31	0,32	7,10	33,01	TK №010	2008
ЗЕФИР	20	1,80	2,00	3,50	34,10	TK №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>115</b>	<b>2,11</b>	<b>2,32</b>	<b>10,60</b>	<b>67,11</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,60	2,30	3,20	36,50	33	2012
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150	1,30	5,60	5,80	89,40	73	2012
СУФЛЕ КУРИНОЕ	60	8,50	4,43	9,80	114,80	310	2012
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	120	3,20	2,70	15,50	97,40	205	2012
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,10	0,10	18,10	55,00	TKN#051	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK № 016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,50	7,70	39,30	TK № 004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>560</b>	<b>14,43</b>	<b>15,83</b>	<b>70,73</b>	<b>483,83</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,30	0,00	1,00	5,60	TK № 011	
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	160	7,10	6,30	20,10	129,70	276	2012
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,30	0,00	5,80	85,00	TKN#031	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TK № 003	
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	3,80	7,10	24,80	164,00	464	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>12,5</b>	<b>13,52</b>	<b>59,1</b>	<b>415,3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>37,74</b>	<b>41,37</b>	<b>178,83</b>	<b>1248,24</b>		

ДНИ		Б, г	Ж, г	У, г	Э.Ц., ккал.
-----	--	------	------	------	-------------

Всего за 1 день:		37,31	41,72	180,68	1245,55
Всего за 2 день:		37,18	41,69	180,92	1240,93
Всего за 3 день:		36,84	41,76	179,60	1244,00
Всего за 4 день:		37,47	41,90	176,35	1248,53
Всего за 5 день:		36,87	41,87	178,23	1245,99
<b>ВСЕГО ЗА 1-Ю НЕДЕЛЮ:</b>		<b>185,67</b>	<b>208,94</b>	<b>895,78</b>	<b>6225,00</b>
<b>В среднем за 1 день</b>		<b>37,13</b>	<b>41,79</b>	<b>179,16</b>	<b>1245,00</b>
Всего за 6 день:		38,15	41,46	180,21	1239,00
Всего за 7 день:		37,35	41,83	178,63	1243,93
Всего за 8 день:		36,95	41,94	178,73	1258,13
Всего за 9 день:		36,92	41,43	181,12	1248,41
Всего за 10 день:		37,74	41,37	178,83	1248,24
<b>ВСЕГО ЗА 2-Ю НЕДЕЛЮ:</b>		<b>187,11</b>	<b>208,03</b>	<b>897,52</b>	<b>6237,71</b>
<b>В среднем за 1 день</b>		<b>37,422</b>	<b>41,606</b>	<b>179,504</b>	<b>1247,542</b>
<b>В среднем за 12 дней</b>		<b>37,278</b>	<b>41,697</b>	<b>179,33</b>	<b>1246,271</b>

#### Используемые сборники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.
2. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.:Речь, 2008.-800с
3. Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа, 201-издание 4-е, переработанное и дополненное.
4. Реестр технологических карт Управления социального питания.

**Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания**

1 день							
Прием пищи, наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Сборник	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		ТК№	Год издания
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	62,00	1	2012
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,00	8,00	34,40	258,80	189	2008
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,12	0,00	8,52	36,00	ТК№039	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>10,36</b>	<b>12,10</b>	<b>49,92</b>	<b>356,80</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,42	0,40	7,10	39,50	368	2012
ЗЕФИР	25	2,29	2,58	5,91	49,91	ТК №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>125</b>	<b>2,71</b>	<b>2,98</b>	<b>13,01</b>	<b>89,41</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	0,38	0,00	0,9	6,50	ТК№017	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200	6,22	8,93	19,30	185,40	85	2012
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	80	6,10	6,40	3,30	125,00	268	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,00	4,80	19,50	134,30	322	2012
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,12	0,12	23,60	96,84	ТК№039	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,80	10,30	52,40	ТК№012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>705</b>	<b>18,95</b>	<b>21,05</b>	<b>87,53</b>	<b>652,07</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	9,35	14,10	18,20	234,30	304	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№016	
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,18	0,09	23,60	97,50	ТК№10	
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	45	5,19	4,30	29,45	152,0	479	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>16,35</b>	<b>18,69</b>	<b>81,88</b>	<b>535,43</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>48,37</b>	<b>54,82</b>	<b>232,34</b>	<b>1633,71</b>		



2 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,39	8,90	10,00	69,00	3	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	190	4,40	3,90	27,20	199,90	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,20	1,80	13,60	77,00	ТК№040	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>10,99</b>	<b>12,60</b>	<b>50,80</b>	<b>346,90</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КЕФИР	200	2,68	2,89	12,97	88,10	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>2,68</b>	<b>2,89</b>	<b>12,97</b>	<b>88,10</b>		
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0,80	0,10	1,90	12,00	ТК№ 014	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200	4,10	5,10	16,60	118,00	82	2012
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	200	11,50	15,30	33,40	365,00	294	2012
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,60	0,24	22,00	93,00	ТК№041	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	ТК№003	
БАТОН БОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,60	10,30	52,40	ТК№012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>665</b>	<b>19,30</b>	<b>21,46</b>	<b>90,60</b>	<b>661,40</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ	70	6,30	12,46	0,30	144,40	246	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,70	4,60	22,70	119,40	335	2008
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	180	0,12	0,12	21,72	88,20	ТК№048	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	ТК№003	
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	4,30	0,90	25,90	130,00	477	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>445</b>	<b>16,42</b>	<b>18,2</b>	<b>77,02</b>	<b>513,00</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>49,39</b>	<b>55,15</b>	<b>231,39</b>	<b>1608,40</b>		
<b>3 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,40	2,10	15,80	68,00	2	2012
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	50	1,50	2,70	3,00	40,50	10	2012
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	4,50	5,10	21,30	149,00	214	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	2,40	12,70	84,00	ТК№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>10,20</b>	<b>12,30</b>	<b>52,80</b>	<b>342,00</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,49	0,38	7,56	40,12	ТК№ 002	
МАРМЕЛАД	25	2,19	2,63	5,47	47,20	ТК№ 033	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>125</b>	<b>2,68</b>	<b>3,01</b>	<b>13,03</b>	<b>87,32</b>		



Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,4	0,00	1,30	7,00	TK№015	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200	3,2	8,20	7,30	107,20	67	2012
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	80	6,1	8,10	24,90	186,90	277	2012
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7,2	5,90	33,00	240,00	181	2008
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180	0,09	0,04	8,20	34,10	392	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TK№003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,50	7,70	39,30	TK№004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>19,09</b>	<b>20,86</b>	<b>88,80</b>	<b>645,50</b>		
Уплотненный полдник							
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	13,2	16,10	15,90	315,20	298	2012
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,12	0,01	16,90	64,80	TK№049	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№016	
ВАФЛИ	20	1,2	1,60	34,60	111,00	TK№052	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>425</b>	<b>16,15</b>	<b>17,91</b>	<b>78,03</b>	<b>542,63</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>48,12</b>	<b>64,08</b>	<b>232,66</b>	<b>1617,45</b>		
4 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	TK№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	62,00	1	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,10	5,20	27,00	199,30	189	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,80	3,20	15,60	107,00	TK№043	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>11,14</b>	<b>12,50</b>	<b>49,60</b>	<b>368,30</b>		
II Завтрак							
РЯЖЕНКА	200	2,60	2,94	12,78	87,60	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>2,60</b>	<b>2,94</b>	<b>12,78</b>	<b>87,60</b>		
Обед							
САПАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	50	0,80	7,80	6,00	96,00	43	2008
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	5,10	5,40	9,60	139,60	67	2012
ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	80	7,10	5,30	20,10	165,00	269	2012
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	160	2,50	2,00	19,80	67,00	129	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	8,40	34,00	TK№035	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	TK№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>710</b>	<b>19,01</b>	<b>21,25</b>	<b>87,43</b>	<b>619,23</b>		

### Уплотненный полдник

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	12,50	14,20	35,80	318,80	224	2008
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,18	0,09	23,60	97,50	TK№10	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,8	0,20	7,50	38,00	TK№ 052	
ПЕЧЕНЬЕ	20	2,80	3,90	14,90	94,40	TK№018	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>16,28</b>	<b>18,09</b>	<b>81,80</b>	<b>548,70</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>49,03</b>	<b>54,78</b>	<b>231,61</b>	<b>1623,83</b>		

### 5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	TK№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			

#### Завтрак

БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,40	2,10	15,80	68,00	2	2012
КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")	200	6,20	7,50	24,10	206,10	190	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,20	1,80	13,60	77,00	TK№040	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>10,80</b>	<b>11,40</b>	<b>53,50</b>	<b>351,10</b>		

#### II Завтрак

ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,49	0,38	7,56	40,12	TK№ 002	
ЗЕФИР	25	2,29	2,58	6,91	49,91	TK №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>125</b>	<b>2,78</b>	<b>2,96</b>	<b>13,47</b>	<b>90,03</b>		

#### Обед

САПАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,80	2,90	4,00	45,60	33	2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	4,50	2,40	12,50	87,50	84	2012
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	8,40	12,00	23,30	269,00	291	2012
СОУС СМЕТАННЫЙ	50	1,00	2,00	3,00	37,30	354	2012
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,36	0,00	25,00	102,00	TK№044	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	TK№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>750</b>	<b>18,57</b>	<b>20,25</b>	<b>91,33</b>	<b>659,03</b>		

### Уплотненный полдник

ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0,60	0,10	1,90	12,00	TK№014	
МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ	150	12,80	7,40	23,10	239,80	208	2012
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,12	0,00	8,52	36,00	TK№039	
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	70	2,4	11,30	48,00	227,50	249	2014
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>15,92</b>	<b>18,80</b>	<b>81,52</b>	<b>515,30</b>	<b>249</b>	<b>2014</b>
<b>Всего за день:</b>		<b>48,07</b>	<b>53,41</b>	<b>239,82</b>	<b>1615,46</b>		

**6 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,40	2,10	15,80	68,00	2	2012
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,20	7,80	25,60	216,40	199	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	2,40	12,70	84,00	ТК№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>11,40</b>	<b>12,30</b>	<b>54,10</b>	<b>368,40</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КЕФИР	200	2,68	2,89	12,97	88,10	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>2,68</b>	<b>2,89</b>	<b>12,97</b>	<b>88,10</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,40	0,00	1,30	7,00	ТК№015	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200	4,10	4,50	25,60	153,30	81	2012
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	90	8,50	16,10	7,90	161,30	263	2012
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	130	1,84	0,10	8,50	75,20	338	2008
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0,12	0,12	22,70	105,40	ТК№042	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	ТК№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>690</b>	<b>16,47</b>	<b>21,77</b>	<b>69,53</b>	<b>619,63</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА)	70	5,60	6,40	10,20	115,60	282	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,00	4,80	19,50	134,30	125	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№003	
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	3,80	7,10	24,80	164,00	464	2008
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180	0,09	0,04	8,20	34,10	392	2012
ЙОГУРТ В ИНД. УПАКОВКЕ	100	2,80	2,50	4,50	56,50	ТК№005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>575</b>	<b>16,92</b>	<b>21,04</b>	<b>77,83</b>	<b>556,13</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>49,47</b>	<b>58,00</b>	<b>234,43</b>	<b>1632,46</b>		

7 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	4,50	5,10	21,30	149,00	214	2008
САПАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	50	1,50	2,70	3,00	40,50	10	2012
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,60	10,20	52,40	TK№012	
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,80	3,20	15,60	107,00	TK№043	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>11,30</b>	<b>11,60</b>	<b>50,20</b>	<b>348,90</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,49	0,38	7,56	40,12	TK№ 002	
ЗЕФИР	25	2,29	2,58	5,91	49,91	TK №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>125</b>	<b>2,78</b>	<b>2,96</b>	<b>13,47</b>	<b>90,03</b>		
<b>Обед</b>							
САПАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	50	0,43	0,05	3,94	41,30	40	2012
РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,5	9,60	22,30	156,00	76	2012
КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ	70	9,5	4,10	14,70	120,20	305	2012
ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ	150	2,4	5,80	15,60	121,80	324	2012
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,4	0,00	7,00	102,00	TK№045	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	TK№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>695</b>	<b>18,74</b>	<b>20,30</b>	<b>87,07</b>	<b>658,93</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ЯЙЦО С ГАРНИРОМ	60	5,8	5,50	3,30	91,30	213	2008
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	130	1,9	1,86	8,40	76,50	129	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№016	
ПЕЧЕНЬЕ	50	3,80	8,00	43,20	223,00	TK№019	
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180	0,09	0,04	8,20	34,10	393	2012
ЙОГУРТ В ИНД. УПАКОВКЕ	100	2,80	2,50	4,50	56,50	TK№005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>545</b>	<b>16,02</b>	<b>18,10</b>	<b>78,23</b>	<b>533,03</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>48,84</b>	<b>52,96</b>	<b>228,97</b>	<b>1630,89</b>		

## 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,39	6,90	10,00	69,00	3	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,10	5,20	27,00	199,30	189	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	8,40	34,00	ТК№035	
ПРЯНИК	25	3,20	0,46	7,30	72,30	ТК№070	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>435</b>	<b>10,69</b>	<b>12,56</b>	<b>52,70</b>	<b>374,60</b>		
<b>II Завтрак</b>							
РЯЖЕНКА	200	2,60	2,94	12,78	87,60	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>2,60</b>	<b>2,94</b>	<b>12,78</b>	<b>87,60</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,40	0,00	1,30	7,00	ТК№015	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200	2,10	4,00	16,00	135,80	77	2012
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	80	10,47	9,10	7,20	164,00	34	2014
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ)	150	2,40	6,90	13,40	125,10	344	2012
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,18	0,09	23,60	97,50	ТК№10	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,04	0,24	12,72	61,20	ТК№056	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	ТК№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>715</b>	<b>19,47</b>	<b>21,08</b>	<b>87,12</b>	<b>656,60</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (СЛАДКИМ)	150	5,10	7,06	31,50	278,40	224/367	2008
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6,00	4,00	9,80	98,90	434	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,8	0,20	7,50	38,00	ТК№ 052	
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	50	4,4	7,10	28,80	132,00	467	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>16,30</b>	<b>18,36</b>	<b>77,60</b>	<b>547,30</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>49,06</b>	<b>54,94</b>	<b>230,20</b>	<b>1666,10</b>		

9 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	62,00	1	2012
КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	200	5,10	5,60	34,20	221,20	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	2,40	12,70	84,00	ТК№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>11,14</b>	<b>12,10</b>	<b>53,90</b>	<b>367,20</b>		
<b>II Завтрак</b>							
БАНАН СВЕЖИЙ	100	0,92	0,83	9,67	51,30	ТК№006	
МАРМЕЛАД	20	1,80	2,15	3,40	38,10	ТК№ 033	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>120</b>	<b>2,72</b>	<b>2,98</b>	<b>13,07</b>	<b>89,40</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	0,38	0,00	0,90	6,50	ТК№017	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	5,10	5,40	9,60	139,60	67	2012
РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ	90	7,40	0,50	6,40	165,00	228	2012
СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0,30	1,00	11,20	17,56	354	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,20	12,30	29,80	147,00	335	2012
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,12	0,00	8,52	36,00	ТК№039	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,60	10,30	52,40	ТК№012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>725</b>	<b>19,63</b>	<b>20,00</b>	<b>87,36</b>	<b>616,69</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	13,2	16,10	15,90	315,20	298	2012
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	180	0,12	0,12	21,70	88,20	ТК№047	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	ТК№003	
ВАФЛИ	20	1,2	1,60	34,60	111,00	ТК№052	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>15,52</b>	<b>17,94</b>	<b>78,60</b>	<b>545,40</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>49,01</b>	<b>53,02</b>	<b>232,92</b>	<b>1617,69</b>		





ДНИ		Б, г	Ж,г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:		48,37	54,82	232,34	1633,71
Всего за 2 день:		49,39	55,15	231,39	1608,40
Всего за 3 день:		48,12	54,08	232,66	1617,45
Всего за 4 день:		49,03	54,78	231,61	1623,83
Всего за 5 день:		48,07	53,41	239,82	1615,46
<b>ИТОГО 1-я НЕДЕЛЯ</b>		<b>242,98</b>	<b>272,24</b>	<b>1167,82</b>	<b>8098,85</b>
<b>В среднем за 1 день</b>		<b>48,60</b>	<b>54,45</b>	<b>233,56</b>	<b>1619,77</b>
Всего за 6 день:		49,47	58,00	234,43	1632,46
Всего за 7 день:		48,84	52,96	228,97	1630,89
Всего за 8 день:		49,06	54,94	230,20	1666,10
Всего за 9 день:		49,01	53,02	232,92	1617,69
Всего за 10 день:		48,63	54,29	236,26	1624,04
<b>ИТОГО 2-я НЕДЕЛЯ</b>		<b>246,01</b>	<b>273,21</b>	<b>1162,80</b>	<b>8171,18</b>
<b>В среднем за 1 день</b>		<b>49,00</b>	<b>54,64</b>	<b>232,56</b>	<b>1634,2</b>
<b>В среднем за 10 дней</b>		<b>48,80</b>	<b>54,55</b>	<b>233,06</b>	<b>1627,0</b>

#### Используемые сборники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.
2. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.:Речь, 2008.-800с
3. Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа, 2014 издание 4-е, переработанное и дополненное.
4. Реестр технологических карт Управления социального питания.

**Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 8-10 часовым пребыванием дошкольные образовательные учреждения, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания**

<b>1 день</b>							
<b>Прием пищи, наименование блюда</b>	<b>Вес блюда</b>	<b>Пищевые вещества</b>			<b>Энергетическая ценность, ккал</b>	<b>Сборник</b>	
		<b>Белки, г</b>	<b>Жиры, г</b>	<b>Углеводы, г</b>		<b>ТК№</b>	<b>Год издания</b>
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	62,00	1	2012
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,00	8,00	34,40	258,80	189	2008
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,12	0,00	8,52	36,00	ТК№038	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>10,36</b>	<b>12,10</b>	<b>49,92</b>	<b>356,80</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,42	0,40	7,10	39,50	368	2012
ЗЕФИР	25	2,29	2,58	5,91	49,91	ТК №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>125</b>	<b>2,71</b>	<b>2,98</b>	<b>13,01</b>	<b>89,41</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	0,38	0,00	0,9	6,50	ТК№017	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200	6,22	8,93	19,30	185,40	85	2012
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	80	6,10	6,40	3,30	125,00	268	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,00	4,80	19,50	134,30	322	2012
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,12	0,12	23,60	96,84	ТК№039	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,80	10,30	52,40	ТК№012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>705</b>	<b>18,95</b>	<b>21,05</b>	<b>87,53</b>	<b>652,07</b>		
<b>Полдник</b>							
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	8,40	34,00	ТК№030	
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	75	8,08	9,04	31,00	235,1	479	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>8,08</b>	<b>9,04</b>	<b>39,40</b>	<b>269,10</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40,10</b>	<b>45,17</b>	<b>189,86</b>	<b>1367,38</b>		

2 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,39	8,90	10,00	69,00	3	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	190	4,40	3,90	27,20	199,90	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,20	1,80	13,60	77,00	ТК№040	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>10,99</b>	<b>12,60</b>	<b>50,80</b>	<b>346,90</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КЕФИР	200	2,68	2,89	12,97	88,10	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>2,68</b>	<b>2,89</b>	<b>12,97</b>	<b>88,10</b>		
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0,60	0,10	1,90	12,00	ТК№ 014	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200	4,10	5,10	16,60	118,00	82	2012
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	200	11,50	15,30	33,40	365,00	294	2012
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,60	0,24	22,00	93,00	ТК№041	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	ТК№003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,60	10,30	52,40	ТК№012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>665</b>	<b>19,30</b>	<b>21,46</b>	<b>90,60</b>	<b>661,40</b>		
<b>Полдник</b>							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,31	0,01	8,12	99,25	ТК№045	
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	75	7,72	8,94	32,80	167,89	477	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>8,03</b>	<b>8,96</b>	<b>40,92</b>	<b>267,14</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>41,00</b>	<b>45,90</b>	<b>196,29</b>	<b>1362,54</b>		
<b>3 день</b>							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,40	2,10	15,80	68,00	2	2012
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	50	1,50	2,70	3,00	40,50	10	2012
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	4,50	5,10	21,30	149,00	214	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	2,40	12,70	84,00	ТК№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>10,20</b>	<b>12,30</b>	<b>52,80</b>	<b>342,00</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,49	0,38	7,56	40,12	ТК№ 002	
МАРМЕЛАД	25	2,19	2,63	5,47	47,20	ТК№ 033	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>125</b>	<b>2,68</b>	<b>3,01</b>	<b>13,03</b>	<b>87,32</b>		

Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,4	0,00	1,30	7,00	TKN№015	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200	3,2	8,20	7,30	107,20	67	2012
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	80	6,1	8,10	24,90	186,90	277	2012
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7,2	5,90	33,00	240,00	181	2008
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180	0,09	0,04	8,20	34,10	392	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	TKN№003	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,50	7,70	39,30	TKN№004	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>19,09</b>	<b>20,86</b>	<b>88,80</b>	<b>645,50</b>		
Полдник							
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,12	0,01	16,90	64,80	TKN№049	2008
ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	75	7,9	8,97	23,00	204,80	453	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>8,02</b>	<b>8,98</b>	<b>39,90</b>	<b>269,60</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39,99</b>	<b>45,15</b>	<b>194,53</b>	<b>1344,42</b>		
4 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	TKN№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	62,00	1	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,10	5,20	27,00	199,30	189	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,80	3,20	15,60	107,00	TKN№043	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>11,14</b>	<b>12,50</b>	<b>49,60</b>	<b>368,30</b>		
II Завтрак							
РЯЖЕНКА	200	2,60	2,94	12,78	87,60	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>2,60</b>	<b>2,94</b>	<b>12,78</b>	<b>87,60</b>		
Обед							
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	50	0,80	7,60	6,00	96,00	43	2008
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	5,10	5,40	9,60	139,60	57	2012
ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	80	7,10	5,30	20,10	165,00	269	2012
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	150	2,50	2,00	19,80	67,00	129	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	8,40	34,00	TKN№035	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TKN№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	TKN№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>710</b>	<b>19,01</b>	<b>21,25</b>	<b>87,43</b>	<b>619,23</b>		

**Полдник**

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6,00	4,00	9,90	98,90	434	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,8	0,20	7,50	38,00	TK№ 052	
ПЕЧЕНЬЕ	40	1,18	4,71	22,45	120,46	TK№052	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>340</b>	<b>7,98</b>	<b>8,91</b>	<b>39,75</b>	<b>257,36</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40,73</b>	<b>45,60</b>	<b>189,56</b>	<b>1332,49</b>		

**5 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	TK№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			

**Завтрак**

БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,40	2,10	15,80	68,00	2	2012
КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")	200	6,20	7,50	24,10	206,10	190	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,20	1,80	13,60	77,00	TK№040	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>10,80</b>	<b>11,40</b>	<b>53,50</b>	<b>351,10</b>		

**II Завтрак**

ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,49	0,38	7,56	40,12	TK№ 002	
ЗЕФИР	25	2,29	2,58	5,91	49,91	TK №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>125</b>	<b>2,78</b>	<b>2,96</b>	<b>13,47</b>	<b>90,03</b>		

**Обед**

САПАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,80	2,90	4,00	45,60	33	2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	4,50	2,40	12,50	87,50	84	2012
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	8,40	12,00	23,30	269,00	291	2012
СОУС СМЕТАННЫЙ	50	1,00	2,00	3,00	37,30	354	2012
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,38	0,00	25,00	102,00	TK№044	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	TK№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	TK№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>750</b>	<b>18,57</b>	<b>20,25</b>	<b>91,33</b>	<b>659,03</b>		

**Полдник**

ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,12	0,00	8,52	36,00	TK№036	
ПЛЮШКА МОСКОВСКАЯ	100	8,00	9,02	31,40	233,40	TK№101	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>8,12</b>	<b>9,02</b>	<b>39,92</b>	<b>269,40</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40,27</b>	<b>43,63</b>	<b>198,22</b>	<b>1369,56</b>		

**6 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,40	2,10	15,80	68,00	2	2012
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,20	7,80	25,60	216,40	199	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	2,40	12,70	84,00	ТК№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>11,40</b>	<b>12,30</b>	<b>54,10</b>	<b>368,40</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КЕФИР	200	2,68	2,89	12,97	88,10	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>2,68</b>	<b>2,89</b>	<b>12,97</b>	<b>88,10</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,40	0,00	1,30	7,00	ТК№015	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200	4,10	4,50	25,60	153,30	81	2012
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	90	8,50	16,10	7,90	161,30	263	2012
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	130	1,84	0,10	8,50	75,20	338	2008
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0,12	0,12	22,70	105,40	ТК№042	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	ТК№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>690</b>	<b>16,47</b>	<b>21,77</b>	<b>69,53</b>	<b>619,63</b>		
<b>Полдник</b>							
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	75	5,26	6,48	26,20	181,30	464	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	8,40	34,00	ТК№035	2012
ЙОГУРТ В ИНД. УПАКОВКЕ	100	2,80	2,50	4,50	56,50	ТК№005	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>355</b>	<b>8,06</b>	<b>8,98</b>	<b>39,10</b>	<b>271,80</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40,61</b>	<b>45,94</b>	<b>195,70</b>	<b>1348,13</b>		

7 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	4,50	5,10	21,30	149,00	214	2008
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	50	1,50	2,70	3,00	40,50	10	2012
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,60	10,30	52,40	ТК№012	
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,80	3,20	15,60	107,00	ТК№043	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>11,30</b>	<b>11,60</b>	<b>50,20</b>	<b>348,90</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,49	0,38	7,56	40,12	ТК№ 002	
ЗЕФИР	25	2,29	2,58	5,91	49,91	ТК №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>125</b>	<b>2,78</b>	<b>2,96</b>	<b>13,47</b>	<b>90,03</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	50	0,43	0,05	3,94	41,30	40	2012
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,5	9,60	22,30	156,00	76	2012
КОТЛЕТА РУВЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ	70	9,5	4,10	14,70	120,20	305	2012
ПЮРЕ ИЗ СВЕКЛЫ	150	2,4	5,60	15,60	121,80	324	2012
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,4	0,00	7,00	102,00	ТК№045	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	ТК№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>695</b>	<b>18,74</b>	<b>20,30</b>	<b>87,07</b>	<b>658,93</b>		
<b>Полдник</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	180	0,12	0,12	21,72	88,20	ТК№048	
БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	75	7,95	8,86	18,82	179,40	471	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>8,07</b>	<b>8,98</b>	<b>40,54</b>	<b>267,60</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40,89</b>	<b>43,84</b>	<b>191,28</b>	<b>1365,46</b>		



## 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,39	6,90	10,00	69,00	3	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,10	5,20	27,00	199,30	199	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	8,40	34,00	ТК№035	
ПРЯНИК	25	3,20	0,46	7,30	72,30	ТК№070	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>435</b>	<b>10,69</b>	<b>12,56</b>	<b>52,70</b>	<b>374,60</b>		
<b>II Завтрак</b>							
РЯЖЕНКА	200	2,60	2,94	12,78	87,60	435	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>2,60</b>	<b>2,94</b>	<b>12,78</b>	<b>87,60</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,40	0,00	1,30	7,00	ТК№015	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200	2,10	4,00	16,00	135,80	77	2012
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	80	10,47	9,10	7,20	164,00	34	2014
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ)	150	2,40	6,90	13,40	125,10	344	2012
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,18	0,09	23,60	97,50	ТК№10	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,04	0,24	12,72	61,20	ТК№056	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	ТК№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>715</b>	<b>19,47</b>	<b>21,08</b>	<b>87,12</b>	<b>656,60</b>		
<b>Полдник</b>							
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6,00	4,00	9,80	98,90	434	2008
МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,8	0,20	7,50	38,00	ТК№ 052	
ВАФЛИ	40	1,24	4,82	24,17	123,17	ТК№052	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>340</b>	<b>8,04</b>	<b>9,02</b>	<b>41,47</b>	<b>260,07</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40,90</b>	<b>45,60</b>	<b>194,07</b>	<b>1379,67</b>		

9 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,24	4,10	7,00	62,00	1	2012
КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	200	5,10	5,60	34,20	221,20	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	2,40	12,70	84,00	ТК№028	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>11,14</b>	<b>12,10</b>	<b>53,90</b>	<b>367,20</b>		
<b>II Завтрак</b>							
БАНАН СВЕЖИЙ	100	0,92	0,83	9,67	51,30	ТК№006	
МАРМЕЛАД	20	1,80	2,15	3,40	38,10	ТК№ 033	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>120</b>	<b>2,72</b>	<b>2,98</b>	<b>13,07</b>	<b>89,40</b>		
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	0,38	0,00	0,90	6,50	ТК№017	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	5,10	5,40	9,60	139,60	67	2012
РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ	90	7,40	0,50	6,40	165,00	228	2012
СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0,30	1,00	11,20	17,56	354	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	160	3,20	12,30	29,80	147,00	335	2012
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,12	0,00	8,52	36,00	ТК№039	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,60	10,30	52,40	ТК№012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>725</b>	<b>19,63</b>	<b>20,00</b>	<b>87,36</b>	<b>616,69</b>		
<b>Полдник</b>							
НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,12	0,01	16,90	64,80	ТК№049	2008
ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	75	7,9	8,97	23,00	204,80	463	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>8,02</b>	<b>8,98</b>	<b>39,90</b>	<b>269,60</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>41,51</b>	<b>44,08</b>	<b>194,22</b>	<b>1341,89</b>		

## 10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	ТК№	Год издания
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,39	6,90	10,00	69,00	3	2012
КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,30	5,90	32,20	252,10	189	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	8,40	34,00	ТК№035	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>410</b>	<b>10,69</b>	<b>12,80</b>	<b>50,60</b>	<b>355,10</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,42	0,40	7,10	39,50	368	2012
ЗЕФИР	25	2,29	2,58	5,91	49,91	ТК №022	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>125</b>	<b>2,71</b>	<b>2,98</b>	<b>13,01</b>	<b>89,41</b>		
<b>Обед</b>							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,80	2,90	4,00	45,60	33	2012
РАССОЛНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,70	8,50	13,10	121,20	73	2012
СУФЛЕ КУРИНОЕ	70	7,40	4,60	9,30	135,30	310	2012
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	4,00	3,40	19,40	121,80	205	2012
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	180	0,12	0,12	21,72	88,20	ТК№048	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,20	10,63	51,63	ТК№016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	ТК№021	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>18,53</b>	<b>20,47</b>	<b>91,05</b>	<b>629,73</b>		
<b>Полдник</b>							
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	0,29	0,01	7,62	98,70	ТК№045	
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	75	7,72	8,94	32,80	167,89	477	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>255</b>	<b>8,01</b>	<b>8,95</b>	<b>40,42</b>	<b>266,59</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>39,94</b>	<b>45,20</b>	<b>195,08</b>	<b>1340,63</b>		

ДНИ		Б, г	Ж,г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:		40,10	45,17	189,86	1367,38
Всего за 2 день:		41,00	45,90	195,29	1362,54
Всего за 3 день:		39,99	45,15	194,53	1344,42
Всего за 4 день:		40,73	45,60	189,56	1332,49
Всего за 5 день:		40,27	43,63	198,22	1369,56
<b>ИТОГО 1-я НЕДЕЛЯ</b>		<b>202,09</b>	<b>225,45</b>	<b>967,46</b>	<b>6776,39</b>
<b>В среднем за 1 день</b>		<b>40,42</b>	<b>45,09</b>	<b>193,49</b>	<b>1355,28</b>
Всего за 6 день:		40,61	45,94	195,70	1348,13
Всего за 7 день:		40,89	43,64	191,26	1365,46
Всего за 8 день:		40,80	45,60	194,07	1378,87
Всего за 9 день:		41,51	44,06	194,22	1341,89
Всего за 10 день:		39,94	45,20	195,06	1340,83
<b>ИТОГО 2-я НЕДЕЛЯ</b>		<b>203,75</b>	<b>224,64</b>	<b>970,36</b>	<b>6776,18</b>
<b>В среднем за 1 день</b>		<b>40,75</b>	<b>44,93</b>	<b>194,07</b>	<b>1355,0</b>
<b>В среднем за 10 дней</b>		<b>40,58</b>	<b>45,01</b>	<b>193,78</b>	<b>1355,2</b>

#### Используемые сборники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.
2. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.:Речь, 2008.-800с
3. Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, Уфа, 2014 издание 4-е, переработанное и дополненное.
4. Реестр технологических карт Управления социального питания.

<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)</b>		
Наименование кулинарного изделия (блюда):		<b>Банан свежий</b>
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Банан	143	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		0,92
Жиры (г):		0,83
Углеводы (г):		9,67
Энергетическая ценность (ккал):		51,3
<b>Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):</b> Банан свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.		
<b>Технология приготовления:</b>		
Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН		
Подготовленные фрукты, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей. Подают на десертной тарелке.		
<b>Характеристика изделия по органолептическим показателям:</b>		
Внешний вид- фрукты целые, чистые;		

**Цвет-** свойственный фруктам;

**Вкус, запах, консистенция-** свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий.

**Температура подачи:** 12-14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны) при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Батон обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон обогащённый	15	15
<b>Выход:</b>		<b>15,0</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на1 порцию:**

Белки (г):	1,1
Жиры (г):	0,5
Углеводы (г):	7,7
Энергетическая ценность (ккал):	39,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Батон обогащённый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Батон освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - батона - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для наименования батона.

**Температура подачи:**

20±5° С

**Срок реализации:**

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Батон обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон обогащённый	20	20
<b>Выход:</b>		<b>20,0</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**



Белки (г):	1,5
Жиры (г):	0,6
Углеводы (г):	10,3
Энергетическая ценность (ккал):	52,4

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Батон обогащённый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Батон освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - батона - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для наименования батона.

**Температура подачи:** 20±5° С

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Батон обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон обогащённый	25	25
<b>Выход:</b>		<b>25,0</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на1 порцию:</b>		
Белки (г):	1,88	
Жиры (г):	0,75	
Углеводы (г):	12,90	
Энергетическая ценность (ккал):	66,00	
<b>Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):</b> Батон обогащённый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.		
<b>Технология приготовления:</b>		
Батон освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке		
<b>Характеристика по органолептическим показателям:</b>		
<b>Внешний вид</b> - ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см;		
<b>Цвет, консистенция</b> - батона - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;		
<b>Вкус, запах</b> - характерный для использования наименования батона.		
<b>Температура подачи:</b>	20±5° С	

Срок реализации:

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая	28,00	22,40
Капуста свежая белокочанная	14,00	11,20
Картофель свежий	15,03	11,20
Морковь свежая	8,86	7,00
Лук репчатый	6,72	5,60
Томат-паста	4,20	4,20
Масло подсолнечное	2,80	2,80
Сахар-песок	1,40	1,40
Сметана	4,67	4,67
Соль пищевая	0,50	0,50
Бульон из говядины:		87,00

Говядина таз. (лопатка) с/м	18,20	16,00
Вода питьевая	108,00	108,00
Соль пищевая	0,40	0,40
Сметана 15% жирности	5,00	5,00
<b>Выход блюда</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	1,1
Жиры (г):	4,4
Углеводы (г):	10,12
Энергетическая ценность (ккал):	118,4

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

*Бульон из говядины:* подготовленную говядину, отваривают, после чего бульон сливают для дальнейшего использования. Мясо порционируют, заливают небольшим количеством бульона и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Свеклу, капусту, лук, морковь подготавливают - лук мелко шинкуют, свёклу, капусту и морковь нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу, томатную пасту, морковь и лук припускают с подсолнечным маслом. В кипящий мясной бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи с томатной пастой и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, покипяченную сметану. Порционируют борщ в глубокую тарелку, при отпуске добавляют мясо.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно соленый;

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо;

**Консистенция** - свекла и овощи - мягкие, говядина – мягкая, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	32,20	23,00
с 01.09 по 31.12	30,50	23,00
Капуста белокочанная свежая	14,90	11,30
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	18,10	11,50

с 01.03 по 31.07	20,00	11,50
с 01.08 по 31.08	14,90	11,50
с 01.09 по 31.10	15,90	11,50
с 01.11 по 31.12	16,90	11,50
<b>Морковь свежая столовая</b>		
с 01.01 по 31.08	9,50	7,00
с 01.09 по 31.12	9,00	7,00
<b>Лук репчатый свежий</b>		
<b>Томат-паста</b>		
<b>Масло подсолнечное</b>		
<b>Сахар</b>		
<b>Бульон из говядины</b>		119,00
<b>Говядина таз. (лопатка) с/м</b>		
<b>Вода питьевая</b>		
<b>Сметана 15% жирности</b>		
<b>Соль пищевая</b>		
<b>Выход:</b>		<b>200</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:</b>		
Белки (г):		5,1
Жиры (г):		5,4
Углеводы (г):		9,60

Энергетическая ценность (ккал):

139,60

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

*Бульон из говядины:* подготовленную говядину, отваривают, после чего бульон сливают для дальнейшего использования. Мясо порционируют, заливают небольшим количеством бульона и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Свеклу, капусту, лук, морковь подготавливают - лук мелко шинкуют, свёклу, капусту и морковь нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу, томатную пасту, морковь и лук припускают с подсолнечным маслом. В кипящий мясной бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи с томатной пастой и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, покипячённую сметану. Порционируют борщ в глубокую тарелку, при отпуске добавляют мясо.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно солёный;

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо;

**Консистенция** - свекла и овощи - мягкие, говядина – мягкая, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Булочка домашняя**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	32,1	32,1
Мука пшеничная (на подпыл)	1,8	1,8
Сахар-песок	5,5	5,5
Сахар-песок (для отделки)	1,6	1,6
Масло сливочное	7,4	7,4
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	1	1
Соль пищевая	0,3	0,3
Дрожжи сухие	0,2	0,2
Вода	10,3	10,3
Молоко	4	4
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**



Белки (г):	3,6
Жиры (г):	5,9
Углеводы (г):	24
Энергетическая ценность (ккал):	150,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Булочка домашняя для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду и молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из дрожжевого теста формируют шарики массой 67г, кладут их швом вниз на смазанные маслом подсолнечным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком. Выпекают 12-15 минут при температуре 180-200°С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая, поверхность посыпана сахаром-песком.

**Вкус и запах** приятный, нежный, свежесдобитой дрожжевой булочки.

**Консистенция:** состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый.

Цвет от золотистого до светло-коричневого.

Отпускают на пирожковой тарелке.

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Булочка домашняя**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная хлебопекарная	38,5	38,5
Мука пшеничная хлебопекарная, (на подпыл)	2,2	2,2
Сахар	6,6	6,6
Сахар (для отделки)	1,9	1,9
Масло сливочное	8,9	8,9
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	1,2	1,2
Соль пищевая	0,4	0,4
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,24	0,24

Вода питьевая	12,4	12,4
Молоко	4,8	4,8
Масло растительное (для смазки листов)	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>60</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	4,4
Жиры (г):	7,10
Углеводы (г):	28,80
Энергетическая ценность (ккал):	132,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Булочка домашняя для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду и молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из дрожжевого теста формируют шарики массой 67г, кладут их швом вниз на смазанные маслом подсолнечным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком. Выпекают 12-15 минут при температуре 180-200°С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая, поверхность посыпана сахаром-песком.

**Вкус и запах** приятный, нежный, свежесдобитой дрожжевой булочки.

**Консистенция:** состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый.

**Цвет** от золотистого до светло-коричневого.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:**

20 ±5°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Булочка молочная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	38,5	38,5
Мука пшеничная (на подпыл)	1,5	1,5
Дрожжи сухие	0,12	0,12
Молоко	20	20
Соль пищевая	0,5	0,5
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:

Белки (г):	4,3
Жиры (г):	0,9
Углеводы (г):	25,9
Энергетическая ценность (ккал):	130

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Булочка молочная для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до 35-40° С молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют оставшееся молоко с растворенной в нем солью. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из дрожжевого формируют шарики массой 56 г, кладут их швом вниз на смазанные маслом подсолнечным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая с 3-4 косыми надрезами, выложена на пирожковую тарелку

**Вкус и запах** приятный, нежный, свежесдобитой дрожжевой булочки.

**Консистенция:** состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый.

**Цвет:** золотисто-желтый.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Булочка "Творожная"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	26,37	26,37
Мука пшеничная (на подпыл)	1,44	1,44
Сахар	3,78	3,78
Масло сливочное	0,9	0,9
Яйцо куриное пищевое	4,05	4,05
Молоко питьевое	7,74	7,74
Творог	11,94	11,94
Дрожжи сухие	0,3	0,3
Соль	0,3	0,3
Ванилин	0,03	0,03
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	1	1
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>45</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:



Белки (г):	5,19
Жиры (г):	4,3
Углеводы (г):	29,45
Энергетическая ценность (ккал):	152

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Булочка "Творожная" для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

#### **Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные маслом подсолнечным маслом листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мажут яйцом, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделия в форме улиток, поверхность глянцевая.

**Вкус и запах** свежесдобитой булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина.

**Консистенция:** мягкая, пышная.

**Цвет** от золотистого до светло-коричневого.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Джем	15	15
Масло сливочное	4	4
Батон нарезной обогащенный	11	11
<b>Выход:</b>		<b>30</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,4
Жиры (г):	2,1

Углеводы (г):	15,8
Энергетическая ценность (ккал):	68

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с джемом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Ломтик батона пшеничного намазывают маслом, затем джемом. Бутерброды порционируют на пирожковые тарелки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, сверху джем..

**Консистенция:** батона - мягкая, масла - мягкая, кремовая, джема- не растекающаяся.

**Цвет:** в соответствии с наименованием джема.

**Вкус:** джема, масла сливочного, батона.

**Запах:** джема в сочетании со свежим батоном.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Джем стерилизованный в ассортименте	15	15
Масло сливочное	5	5
Батон пшеничный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,9
Жиры (г):	2,8
Углеводы (г):	21,1
Энергетическая ценность (ккал):	90,7

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с джемом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Ломтик батона пшеничного намазывают маслом, затем джемом. Бутерброды порционируют на пирожковые тарелки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, сверху джем..

**Консистенция:** батона - мягкая, масла - мягкая, кремовая, джема- не растекающаяся.

**Цвет:** в соответствии с наименованием джема.

**Вкус:** джема, масла сливочного, батона.

**Запах:** джема в сочетании со свежим батонном.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с маслом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10	10
Батон нарезной обогащенный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>30</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,24
Жиры (г):	4,1
Углеводы (г):	7
Энергетическая ценность (ккал):	62,0

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с маслом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть предварительно нарезанного ломтиками батона. Порционируют бутерброд на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом сливочным;

**Цвет, консистенция** - батона, масла - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус** -соответствует виду масла сливочного; **запах** - масла сливочного в сочетании со свежим батоном.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бутерброд с сыром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	16	15
Батон нарезной обогащенный	15	15
<b>Выход:</b>		<b>30</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,39
Жиры (г):	6,9
Углеводы (г):	10
Энергетическая ценность (ккал):	69

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с сыром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Батон нарезают ломтиками, а сыр слайсами, сыр украдывают на батон. Порционируют бутерброд на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;

**Цвет, консистенция** - батона, сыра - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом батона.



Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с сыром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	16	15
Батон пшеничный	25	25
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	4,52
Жиры (г):	9,2
Углеводы (г):	13,30
Энергетическая ценность (ккал):	92,00

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Бутерброд с сыром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Батон нарезают ломтиками, а сыр слайсами, сыр украдывают на батон. Порционируют бутерброд на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;

**Цвет, консистенция** - батона, сыра - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом батона.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Ватрушка с творогом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	25	25
Сахар	1,3	1,3
Масло сливочное	1	1
Дрожжи сухие	0,2	0,2
Вода питьевая	7	7

Молоко	3	3
Соль пищевая	0,4	0,4
<b>Масса теста:</b>	-	<b>39</b>
Творог 5 % жирности	16	16
Сахар-песок	1,8	1,8
Яйцо куриное	1,6	1,6
Ванилин	0,002	0,002
<b>Масса фарша:</b>	-	<b>20</b>
Мука пшеничная (на подпыл)	1	1
Яйца (на смазку)	1	1
Масло подсолнечное (на смазку)	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	1,7
Жиры (г):	8,1
Углеводы (г):	34
Энергетическая ценность (ккал):	134

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Ватрушка с творогом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду и молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из теста формируют шарики массой 39г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом подсолнечным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град С 6-8 мин. При подаче ватрушки выкладывают на пирожковые тарелки.

**Приготовление творожной начинки:** подготовленные яйца соединить с сахаром и ванилином, слегка взбивая, затем полученную массу добавить в подготовленный творог и равномерно перемешать.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая, края гладкие, корочки тонкие, в середине начинка;

**Вкус и запах:** свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой;

**Консистенция:** пористость мелкая равномерная;

**Цвет:** золотисто-желтый.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Ватрушка с творогом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	31	30,8
Сахар	5,6	5,6
Масло сливочное	1,4	1,4
Дрожжи хлебопекарные сухие	1,4	1,4
Вода питьевая	9,8	9,8
Молоко	4,2	4,2
Соль пищевая	0,4	0,4
<b>Масса теста:</b>	-	<b>55</b>
Творог 5 % жирности	16,1	16,1
Сахар-песок	2,5	2,5
Яйцо куриное	2,2	2,2
Ванилин	0,003	0,003
<b>Масса фарша:</b>	-	<b>28</b>
Мука пшеничная (на подпыл)	1,4	1,4
Яйца (на смазку)	1,4	1,4

Масло подсолнечное (на смазку)	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>70</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	2,4
Жиры (г):	11,30
Углеводы (г):	48,00
Энергетическая ценность (ккал):	227,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Ватрушка с творогом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду и молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из теста формируют шарики массой 55г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом подсолнечным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град С 6-8 мин. При подаче ватрушки выкладывают на пирожковые тарелки.

**Приготовление творожной начинки:** подготовленные яйца соединить с сахаром и ванилином, слегка взбивая, затем полученную массу добавить в подготовленный творог и равномерно перемешать.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма изделий круглая, края гладкие, корочки тонкие, в середине начинка.

**Вкус и запах** свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой из творога.

**Консистенция:** пористость мелкая равномерная.

**Цвет** золотисто-желтый.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Голубцы ленивые**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	127,5	97,5
Говядина тазобедр. /лопатка, с/м	64	56,3
Рис шлифованный	7,5	7,5
Вода питьевая (для припускания риса)	22,5	22,5
Лук репчатый свежий	14,5	12,2
Масло сливочное	1,8	1,8
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ:</b>		



Сметана	5,2	5,2
Мука пшеничная	1,6	1,6
Вода питьевая	16,4	16,4
Томат-паста	0,8	0,8
Соль пищевая	0,1	0,1
<b>Выход соуса</b>		<b>20</b>
<b>Выход блюда</b>		<b>170</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,6
Жиры (г):	8,70
Углеводы (г):	16,1
Энергетическая ценность (ккал):	149

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Голубцы ленивые для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокачанную капусту; рис припускают в небольшом количестве горячей воды. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный сливочным маслом противень, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 \*С 15-20 минут.

**Соус сметанный с томатом:**

Томатную пасту протирают, доводят до кипения и соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают на сковороде без масла, охлаждают до 60-70\* С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 минут, после чего соединяют с прокипяченной сметаной, солят и

проваривают 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.  
блюдо, сверху поливают соусом.

Порционируют голубцы в тарелку для вторых

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом;

**Цвет**- светло-коричневый или оранжевый;

**Вкус, запах**- свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**Консистенция**- капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная;

**Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Голубцы укладывают горкой на порционную тарелку.

**Температура подачи** 65\*С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Голубцы ленивые**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	160	122,5
Говядина тазобедр. /лопатка, с/м	76,7	67,5
Рис шлифованный	8,6	8,6
Вода питьевая (для припускания риса)	27	27
Лук репчатый свежий	17,4	14,6
Масло сливочное	2,6	2,6
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ:</b>		
Сметана	5,2	5,2
Мука пшеничная	1,6	1,6
Вода питьевая	16,4	16,4
Томат-паста	0,8	0,8
Соль пищевая	0,1	0,1
<b>Выход соуса</b>		<b>20</b>
<b>Выход:</b>		<b>200</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		13,2
Жиры (г):		16,10
Углеводы (г):		15,90
Энергетическая ценность (ккал):		315,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Голубцы ленивые для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту; рис припускают в небольшом количестве горячей воды. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный сливочным маслом противень, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 \*С 15-20 минут.

**Соус сметанный с томатом:**

Томатную пасту протирают, доводят до кипения и соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают на сковороде без масла, охлаждают до 60-70\* С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 минут, после чего соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Порционируют голубцы в тарелку для вторых

блюдов, сверху поливают соусом.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом;

**Цвет-** светло-коричневый или оранжевый;

**Вкус, запах-** свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**Консистенция-** капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная;

**Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку.

**Температура подачи**

65\*С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Груша свежая**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	111,1	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,49
Жиры (г):	0,38
Углеводы (г):	7,56
Энергетическая ценность (ккал):	40,12

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Груша свежая для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, порционируют. Подают на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** плоды уложены на десертную тарелку;

**Цвет-** свойственный фруктам;

**Вкус, запах, консистенция-** свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисло-сладкий;

**Температура подачи:** 12-14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны) при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Гуляш из отварного мяса**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	45,3	48,48
Вода питьевая (для варки мяса)	30,00	30,00
Морковь свежая столовая	12,48	10,02
Лук репчатый свежий	6,00	4,98
Вода (для пипускания моркови и лука)	4,80	4,80
Масло сливочное	2,40	2,40
Мука пшеничная	1,50	1,50
Томатная паста	1,92	1,92

Соль пищевая	0,20	0,20
<b>Выход:</b>		<b>60</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,06
Жиры (г):	9,4
Углеводы (г):	6,2
Энергетическая ценность (ккал):	96,1

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Гуляш из отварного мяса для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленное мясо говядины заливают горячей водой и отваривают в течение 1,5 часов. Затем образовавшийся бульон сливают, отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенными морковью и мелко нашинкованным репчатым луком, добавляют соль, томатную пасту, масло сливочное, заливают белым соусом и тушат 10-15 минут. Приготовление соуса: муку пшеничную прогревают на сковороде до кремового цвета, затем охлаждают до 70\*С и добавляют 1/3 полученного при варке мяса бульона, вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и кипятят 5-7 минут.

Отпускают гуляш с соусом в тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом,

**цвет** — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;

**вкус, запах** — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**консистенция** мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

**Гуляш из отварного мяса**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	73,3	64,5
Вода питьевая (для варки мяса)	40	40
<b>Масса отварного мяса</b>	-	<b>40</b>
<b>Масса бульона мясного</b>		<b>27</b>
Морковь свежая столовая	16,6	13,3
Лук репчатый свежий	8	6,6
Вода (для пипускания лука и моркови)	6,4	6,4
Масло сливочное	2,5	2,5
Мука пшеничная	4	4
<b>Масса соуса</b>		<b>40</b>



Соль пищевая	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,10
Жиры (г):	8,10
Углеводы (г):	24,90
Энергетическая ценность (ккал):	186,90

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Гуляш из отварного мяса для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленное мясо говядины заливают горячей водой и отваривают в течение 1,5 часов. Затем образовавшийся бульон сливают, отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенными морковью и мелко нашинкованным репчатым луком, добавляют соль, томатную пасту, масло сливочное, заливают белым соусом и тушат 10-15 минут. Приготовление соуса: муку пшеничную прогревают на сковороде до кремового цвета, затем охлаждают до 70\*С и добавляют 1/3 полученного при варке мяса бульона, вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и кипятят 5-7 минут.

Отпускают гуляш с соусом в тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом,

**цвет** — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;

**вкус, запах** — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**консистенция** мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

**Температура подачи:** не ниже 65\*С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Жаркое по-домашнему**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	104	91
Вода питьевая (для варки мяса)	96	96
Бульон мясной	69	69
Картофель продовольственный	145	109
Лук репчатый свежий	11,2	9,5
Масло сливочное	2,1	2,1
Соль пищевая	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>160</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,1
Жиры (г):	6,3
Углеводы (г):	20,1

Энергетическая ценность (ккал):

129,7

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Жаркое по-домашнему для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Картофель и лук репчатый нарезают дольками и слегка запекают. Подготовленное мясо говядины заливают горячей водой, доводят до кипения и варят на медленном огне в течение 1,5 часов до готовности, после чего бульон сливают, мясо нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, полученный мясной бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 35-40 минут до готовности. Порционируют жаркое в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-**кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки;

**Цвет-** мяса-серый, свойственный овощам и соусу;

**Вкус, запах-** характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно соленый;

**Консистенция-** мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Жаркое по-домашнему**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	129,8	114,3
Вода питьевая (для варки мяса)	120	120
Бульон мясной	86,6	86,6
Картофель продовольственный	182,6	136,5
Лук репчатый свежий	14	11,8
Масло сливочное	2,6	2,6
Соль пищевая	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	10,1
Жиры (г):	10,7
Углеводы (г):	17,8
Энергетическая ценность (ккал):	215,6

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Жаркое по-домашнему для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Картофель и лук репчатый нарезают дольками и слегка запекают. Подготовленное мясо говядины заливают горячей водой, доводят до кипения и варят на медленном огне в течение 1,5 часов до готовности, после чего бульон сливают, мясо нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, полученный мясной бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 35-40 минут до готовности. Порционируют жаркое в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки;

**Цвет**- мяса-серый, свойственный овощам и соусу;

**Вкус, запах**- характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно соленый;

**Консистенция**- мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из печени с рисом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья с/м	121,9	101,2
Рис шлифованный	20,6	20,6

Вода питьевая (для варки риса)	80	80
Лук репчатый свежий	48,2	40,4
Масло сливочное	2,4	2,4
Яйцо куриное пищевое	8,4	8,4
Яйцо куриное пищевое (на смазку)	2	2
Масло растительное	1,6	1,6
Соль пищевая	0,9	0,9
<b>Выход:</b>		<b>160</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	10,5
Жиры (г):	12,5
Углеводы (г):	24,6
Энергетическая ценность (ккал):	230

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка из печени с рисом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный маслом растительным противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся;

**цвет** корочки - свойственный запеченному продукту;

**вкус** — свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**запах** — запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо;

**консистенция** — мягкая, нежная.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Запеканка из печени с рисом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья с/м	152,4	126,5

Крупа Рис шлифованный	25,8	25,8
Вода питьевая (для варки риса)	100	100
Лук репчатый свежий	60,3	50,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Яйцо куриное пищевое	10,5	10,5
Яйцо куриное пищевое (на смазку)	2,5	2,5
Масло растительное	2	2
Соль пищевая	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	11,50
Жиры (г):	15,30
Углеводы (г):	33,40
Энергетическая ценность (ккал):	355,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка из печени с рисом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На



смазанный маслом растительным противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся;

**цвет корочки** - свойственный запеченному продукту;

**вкус** — свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**запах** — запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо;

**консистенция** — мягкая, нежная.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Запеканка из творога с соусом молочным (сладким)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	94,7	93,3
Соль пищевая	0,9	0,9
Крупа Манная	6,7	6,7
Вода (для заваривания манной крупы)	10	10

Сахар-песок	6,7	6,7
Яйцо куриное пищевое	2,7	2,7
Масло подсолнечное	2,7	2,7
Сухари панировочные	4	4
Сметана 15% жирности	4	4
<i>Соус молочный:</i>		50
Молоко	25	25
Масло сливочное	2,3	2,3
Мука пшеничная	2,3	2,3
Вода питьевая	25	25
Сахар	4	4
Соль пищевая	0,4	0,4
Ванилин	0,003	0,003
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,10
Жиры (г):	7,06
Углеводы (г):	31,50
Энергетическая ценность (ккал):	278,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка из творога с соусом молочным (сладким) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

### **Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом подсолнечным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 170-180\*С 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

#### **Соус молочный:**

Муку пшеничную подсушивают на горячей сковороде до кремового цвета, охлаждают до 70\*С. После чего добавляют горячее молоко с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавляют масло сливочное, соль, сахар, ванилин, процеживают и доводят до кипения. Соус молочный сладкий порционируют в тарелку для вторых блюд в качестве дополнения к основному блюду.

Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Порционируют запеканку на тарелки для вторых блюд, сверху поливают соусом.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью; соуса-однородная масса, с гладкой поверхностью

**цвет** корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового; соуса - от белого до светло-кремового;

**вкус** — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый; соуса - сладкий, нежный;

**запах** — запеченного творога; соуса - кипячёного молока;

**консистенция** — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная; соуса- густой сметаны.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Запеканка из творога**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 5 % жирности	142	140
Соль пищевая	1,4	1,4
Манная крупа	10	10
Вода (для заваривания манной крупы)	15	15
Сахар	16,7	16,7
Яйцо куриное пищевое	4	4
Масло подсолнечное	4	4
Сухари панировочные	6	6
Сметана 15% жирности	7,8	7,8
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	12,50
Жиры (г):	14,20
Углеводы (г):	35,80
Энергетическая ценность (ккал):	318,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка из творога для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

#### **Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом подсолнечным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 170-180\*С 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Порционируют запеканку на тарелки для вторых блюд.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;

**цвет корочки** — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;

**вкус** — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;

**запах** — запеченного творога;

**консистенция** — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная;

#### **Температура подачи:**

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Запеканка из творога**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 5 % жирности	123,1	121,3
Соль пищевая	1,2	1,2
Манная крупа	8,7	8,7
Вода (для заваривания манной крупы)	13	13
Сахар	14,5	14,5
Яйцо куриное пищевое	0,1	0,1
Масло подсолнечное	3,5	3,5
Сухари панировочные	5,2	5,2
Сметана 15% жирности	5,2	5,2
<b>Выход:</b>		<b>130</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		7,40

Жиры (г):	7,40
Углеводы (г):	26,10
Энергетическая ценность (ккал):	201,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка из творога для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом подсолнечным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 170-180\*С 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски.

Порционируют запеканку на тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью,

**цвет корочки** — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового

**вкус** — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый

**запах** — запеченного творога

**консистенция** — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Запеканка картофельная с мясом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	75,70	66,70
Вода питьевая (для варки мяса)	66,00	66,00
<b>Масса готовых мясопродуктов</b>	-	<b>41,70</b>
Картофель продовольственный	255,00	191,70
Вода питьевая (для варки картофеля)	115,00	115,00
Масло сливочное	3,30	3,30
<b>Масса отварного протертого картофеля</b>	-	<b>181,70</b>
Лук репчатый	16,60	13,30
Масло сливочное	1,60	1,60
<b>Масса припущенного лука</b>	-	<b>10,00</b>



Масло сливочное	1,60	1,60
Сухари панировочные	3,30	3,30
Масло подсолнечное	1,80	1,80
Соль пищевая	0,30	0,30
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	8,40
Жиры (г):	12,00
Углеводы (г):	23,30
Энергетическая ценность (ккал):	269,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка картофельная с мясом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленное мясо говядины залить горячей водой, довести до кипения и варить на слабой огне в течение 1,5 часа до готовности. Затем охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный с маслом сливочным лук. В отварной протертый картофель добавить растопленное сливочное масло, соль, после чего разделить на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом подсолнечным и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания, изделие посыпать сухарями, сбрызнуть маслом сливочным и запечь в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при 220-250 \*С. Порционируют запеканку в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая золотистой корочкой;

**цвет корочки** — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;

**вкус** — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;  
**запах** — характерный для запеченного картофеля;  
**консистенция** — корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Запеканка картофельная с мясом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	60,59	53,00
Вода питьевая (для варки мяса)	53,00	53,00
Масса готовых мясопродуктов	-	<b>33,40</b>
Картофель продовольственный	204,00	153,00
Вода питьевая (для варки картофеля)	106,0	106,0
Масло сливочное	2,56	2,56
Масса отварного протертого картофеля	-	<b>145,00</b>
Лук репчатый	13,30	10,60

Масло сливочное	1,33	1,33
Масса припущенного лука	-	8,00
Масло сливочное	1,33	1,33
Сухари панировочные	2,67	2,67
Масло подсолнечное	1,34	1,34
Соль пищевая	0,20	0,20
<b>Выход:</b>		<b>160</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,9
Жиры (г):	9,4
Углеводы (г):	21,8
Энергетическая ценность (ккал):	225

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка картофельная с мясом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленное мясо говядины залить горячей водой, довести до кипения и варить на слабой огне в течение 1,5 часа до готовности. Затем охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный с маслом сливочным лук. В отварной протертый картофель добавить растопленное сливочное масло, соль, после чего разделить на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом подсолнечным и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания, изделие посыпать сухарями, сбрызнуть маслом сливочным и запечь в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при 220-250 \*С. Порционируют запеканку в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая золотистой корочкой, куски выложены на тарелку;

**цвет корочки** — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;

**вкус** — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;

**запах** — характерный для запеченного картофеля;

**консистенция** — корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Йогурт в инд. упаковке

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,8
Жиры (г):	2,5
Углеводы (г):	4,5
Энергетическая ценность (ккал):	56,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Йогурт в инд. упаковке для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Йогурт выдают в индивидуальной упаковке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - целые упаковки;

**Цвет**- соответствующий наименованию йогурта;

**Вкус, запах**- соответствующий наименованию йогурта;

**Консистенция** - густая соответствующая наименованию йогурта;

**Температура подачи:** не выше 14°C

Срок реализации:

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при указанном выше температурном режиме

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Какао с молоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	3,6	3,6
Молоко	90	45
Вода	99	154
Сахар-песок	18	18
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,8
Жиры (г):	3,2
Углеводы (г):	15,6
Энергетическая ценность (ккал):	107

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Какао с молоком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Какао порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;

**Цвет** - светло-коричневый;

**Запах** - шоколадный, с ароматом кипяченого молока;

**Вкус** - приятный, шоколадный, умеренно сладкий;

**Консистенция**- хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша гречневая рассыпчатая**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов
	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	50,7	50,7
Вода	75,8	75,8
Масло сливочное	4,2	4,2
Соль	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>110</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,8
Жиры (г):	4,78
Углеводы (г):	32,1
Энергетическая ценность (ккал):	174

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша гречневая рассыпчатая для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное добавляют в конце варки, предварительно прокипятив. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. Кашу гречневую подают в качестве гарнира в столовой тарелке для вторых блюд.

**Характеристик изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** зерна крупы полностью набухшие;

**Цвет-** коричневый;



**Вкус, запах-** характерный для вареной крупы;

**Консистенция-** рассыпчатая, зерна мягкие;

Гарнир укладывают на тарелку горкой, поливают растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша гречневая рассыпчатая**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	60	60
Вода	90,0	90
Масло сливочное	3,0	3
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>130</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 7,20

Жиры (г):	5,90
Углеводы (г):	33,00
Энергетическая ценность (ккал):	240,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша гречневая рассыпчатая для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное добавляют в конце варки, предварительно прокипятив. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. Кашу гречневую подают в качестве гарнира в столовой тарелке для вторых блюд.

**Характеристик изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** зерна крупы полностью набухшие;

**Цвет-** коричневый;

**Вкус, запах-** характерный для вареной крупы;

**Консистенция-** рассыпчатая, зерна мягкие;

Гарнир укладывают на тарелку горкой, поливают растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	7,5	7,5
Крупа Пшено	7,5	7,5
Молоко	112,5	112,5
Вода	18	18
Масло сливочное	4,5	4,5
Сахар-песок	5	5
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,98
Жиры (г):	1
Углеводы (г):	16,2
Энергетическая ценность (ккал):	122,6

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба" для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовую кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Порционируют в тарелку для первых блюд.

**Внешний вид** - зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму, каша порционирована в глубокую тарелку;

**Цвет** - соответствует виду каши;

**Вкус, запах** - умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**Консистенция** - нежная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

---

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	10,00	10,00
Крупа Пшено	10,0	10,0
Молоко	150	150
Вода	24	24
Масло сливочное	5	5
Сахар-песок	5	5
Соль	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,2
Жиры (г):	7,5
Углеводы (г):	24,10
Энергетическая ценность (ккал):	206,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба" для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовую кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают. Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Внешний вид** - зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму, каша порционирована в глубокую тарелку;

**Цвет** - соответствует виду каши;

**Вкус, запах** - умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**Консистенция** - нежная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша манная жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Манная	22,20	22,20

Молоко	73,50	73,50
Вода	48,00	48,00
Соль	0,60	0,60
Сахар-песок	3,00	3,00
Масло сливочное	4,80	4,80
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,98
Жиры (г):	1,12
Углеводы (г):	16,7
Энергетическая ценность (ккал):	134,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша манная жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В кипящую воду всыпают манную крупу, при непрерывном помешивании, чтобы не было комков, и варят 10-15 минут, после чего добавляют горячее молоко, сахар, соль и варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Порционируют в тарелку для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму, порционирована каша в глубокую тарелку.

**цвет** — соответствует виду каши

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша манная жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	29	29
Молоко	96	96
Вода	63	63
Соль	0,8	0,8
Сахар-песок	3,9	3,9
Масло сливочное	5,0	5,0



<b>Выход:</b>		<b>200</b>
---------------	--	------------

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,10
Жиры (г):	5,20
Углеводы (г):	27,00
Энергетическая ценность (ккал):	199,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша манная жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В кипящую воду всыпают манную крупу, при непрерывном помешивании, чтобы не было комков, и варят 10-15 минут, после чего добавляют горячее молоко, сахар, соль и варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Порционируют в тарелку для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму, порционирована каша в глубокую тарелку;

**цвет** — соответствует манной каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные "Геркулес"	23	23
Молоко	76	76
Вода	48	48
Соль	0,6	0,3
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	3,0	3,0
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):

3,4

Жиры (г):	5
Углеводы (г):	17,4
Энергетическая ценность (ккал):	125

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят 20-25 минут до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло. Тщательно перемешивают. Порционируют кашу в тарелки для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму, порционирована каша в глубокую тарелку;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные "Геркулес"	29,7	29,7
Молоко	102,00	102,00
Вода	68,4	68,4
Соль	0,9	0,9
Сахар-песок	3,9	3,9
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,10
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	34,20
Энергетическая ценность (ккал):	221,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят 20-25 минут до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло. Тщательно перемешивают. Порционируют кашу в тарелки для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму, порционирована каша в глубокую тарелку;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	30	30

Молоко	76	76
Вода	50	50
Соль	0,6	0,6
Сахар-песок	3	3
Масло сливочное	4,0	4,0
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,04
Жиры (г):	5,3
Углеводы (г):	25,21
Энергетическая ценность (ккал):	181,24

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Крупку промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 20-30 мин, помешивая. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовую кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают. Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша пшеничная молочная жидкая с маслом  
сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Пшеничная	39	39
Молоко	98,70	98,70
Вода	65	65
Соль	0,78	0,78
Сахар-песок	3,9	3,9

Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	34,40
Энергетическая ценность (ккал):	258,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Крупу промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 20-30 мин, помешивая. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовую кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают. Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом



**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша пшенная жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Пшено	29,00	29,00
Вода питьевая	48,00	48,00
Молоко	73,50	73,00
Соль пищевая	0,60	0,60
Сахар-песок	3,00	3,00
Масло сливочное	4,80	4,80
<b>Выход:</b>		<b>150</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		4,42

Жиры (г):	4,7
Углеводы (г):	12,74
Энергетическая ценность (ккал):	128,4

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша пшенная жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную пшеничную крупу варят 10 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают. Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**Цвет** - соответствует виду каши;

**Вкус, запах** - умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**Консистенция** - жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша пшенная жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Пшено шлифованное	37,8	37,8
Вода питьевая	63	63
Молоко	97	97
Соль пищевая	0,8	0,8
Сахар	3,9	3,9
Масло сливочное	4	4
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,2
Жиры (г):	7,8
Углеводы (г):	25,60
Энергетическая ценность (ккал):	216,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша пшенная жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную пшённую крупу варят 10 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают. Порционируют кашу в тарелки для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**Цвет** - соответствует виду каши;

**Вкус, запах** - умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**Консистенция** - жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша рисовая жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	20,77	20,77
Молоко	71,35	71,35

Вода	48,00	48,00
Соль	0,50	0,50
Сахар-песок	2,80	2,80
Масло сливочное	4,50	4,50
<b>Выход:</b>		<b>140</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,91
Жиры (г):	1
Углеводы (г):	17,2
Энергетическая ценность (ккал):	135

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша рисовая жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают. Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша рисовая жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	28,3	28,3
Молоко	96,9	96,9
Вода	65	65
Соль	0,76	0,76
Сахар-песок	3,8	3,8
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>190</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 4,40

Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	27,20
Энергетическая ценность (ккал):	199,90

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша рисовая жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кисель из плодов шиповника**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Плоды шиповника сушеные	6	6
Сахар-песок	11	11,2
Крахмал картофельный	7	6,8
Лимонная кислота	0,2	0,15
Вода (при приготовлении напитка из плодов сухих)	163,5	163,5
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,15
Жиры (г):	0,07
Углеводы (г):	19,70
Энергетическая ценность (ккал):	81,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кисель из плодов шиповника для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**



Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Плоды шиповника промывают холодной водой, заливают половиной нормы горячей воды и варят при слабом кипении 10-15мин. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят, отвар процеживают. Первый и второй отвар соединяют, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Вводят при помешивании подготовленный крахмал, и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлаждённым отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

**Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:** готовый кисель охлаждают до 14°C, порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** прозрачный, без комочков; напиток налит в стаканы;

**Цвет-** характерный для используемого сырья;

**Запах-** приятный запах шиповника;

**Вкус-** приятный, кисло сладкий;

**Консистенция** - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Напиток подают в стаканах.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кисель из плодов шиповника

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Плоды шиповника сушеные	7,2	7,2
Сахар-песок	13,5	13,5
Крахмал картофельный	8,1	8,1
Лимонная кислота	0,2	0,18
Вода (при приготовлении напитка из плодов сухих)	196,2	196,2
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,18
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	23,60
Энергетическая ценность (ккал):	97,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кисель из плодов шиповника для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Плоды шиповника промывают холодной водой, заливают половиной нормы горячей воды и варят при слабом кипении 10-15 мин. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят, отвар процеживают. Первый и второй отвар соединяют, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Вводят при помешивании подготовленный крахмал, и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлаждённым отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

**Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:** готовый кисель охлаждают до 14\*С, порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, без комочков; напиток налит в стаканы;

**Цвет**- характерный для используемого сырья;

**Запах**- приятный запах шиповника;

**Вкус**- приятный, кисло сладкий;

**Консистенция** - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Напиток подают в стаканах.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кисель из яблок**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	25,5	22,5
Сахар-песок	5	5
Крахмал картофельный	6	6
Лимонная кислота	0,2	0,2

Вода питьевая	147,8	147,8
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,10
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	18,90
Энергетическая ценность (ккал):	87,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кисель из яблок для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Кисель порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- кисель прозрачный, без комочков;

**Цвет**- от кремового до светло-зеленого;

**Запах**- свежих яблок;

**Вкус**- кисло-сладкий;

**Консистенция** - однородная, средней густоты, слегка желеобразная;

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кисель из яблок**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	30,6	27
Сахар	6	6
Крахмал картофельный, в/с	7,2	7,2
Кислота лимонная пищевая	0,24	0,24
Вода питьевая	177,4	177,4
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	22,70
Энергетическая ценность (ккал):	105,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кисель из яблок для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Кисель порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- кисель прозрачный, без комочков;

**Цвет**- от кремового до светло-зеленого;

**Запах**- свежих яблок;

**Вкус**- кисло-сладкий;

**Консистенция** - однородная, средней густоты, слегка желеобразная;

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из изюма**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Изюм	15	24*
Сахар-песок	5	5
Лимонная кислота	0,15	0,15
Вода	153	153
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

\*масса плодов вареных

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	0,30
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,80
Энергетическая ценность (ккал):	85,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из изюма для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 5-10 минут. Компот порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** ягоды целые, залиты прозрачным сиропом в стаканах;

**Цвет-** от темно -желтого до светло-коричневого;

**Вкус** - кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных ягод;

**Запах-** типичный для вареных в сиропе плодов;

**Консистенция-** жидкая, плодов- мягкая.

Компот из изюма порционируют в стаканы.

**Температура подачи:** не выше 14°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из изюма**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Изюм	18	18
Сахар-песок	6	6
Лимонная кислота	0,20	0,2
Вода	183,6	183,6
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

\*масса плодов вареных



**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	102,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из изюма для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 5-10 минут. Порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** ягоды целые, залиты прозрачным сиропом;

**Цвет-** от темно -желтого до светло-коричневого;

**Вкус -** кисло-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных ягод;

**Запах-** типичный для вареных в сиропе плодов;

**Консистенция-** жидкая, плодов- мягкая.

Компот из изюма порционируют в стаканы.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из кураги**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Курага	15	27,8*
Сахар-песок	5	5
Лимонная кислота	0,2	0,15
Вода	153	153
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

\* масса плодов вареных

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,3
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	5,8
Энергетическая ценность (ккал):	85

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из кураги для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную курагу заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 5-10 мин. Готовый компот охлаждают. Подают в стакане или чашке, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - плоды кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным приварке компота полупрозрачным отваром;

**Консистенция** - отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

**Цвет** - от темно-желтого до светло-коричневого.

**Вкус, запах** - сладкий или кисло-сладкий, с ароматом кураги.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из кураги**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Курага	18,90	18,00
Сахар-песок	6,00	6,00

Лимонная кислота	0,20	0,20
Вода	183,60	183,60
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

\* масса плодов вареных

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,36
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	25,00
Энергетическая ценность (ккал):	102,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из кураги для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную курагу заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 5-10 мин. Готовый компот охлаждают. Подают в стакане или чашке, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - плоды кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным приварке компота полупрозрачным отваром;

**Консистенция** - отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

**Цвет** - от темно-желтого до светло-коричневого.

**Вкус, запах** - сладкий или кисло-сладкий, с ароматом кураги.

**Температура подачи:** не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из свежих груш**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	33,33	30
Сахар-песок	5	5
Лимонная кислота	0,15	0,15
Вода	129	129
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,1
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	15
Энергетическая ценность (ккал):	49,7

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из свежих груш для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут. Компот подают в стакане или чашке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- плоды нарезаны дольками, залиты в стаканы прозрачным сиропом;

**Цвет**- от желтого до оранжевого;

**Запах**- типичный для вареных в сиропе плодов;

**Консистенция**- жидкая, плодов мягкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из свежих груш**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	40	36

Сахар-песок	6	6
Лимонная кислота	0,20	0,2
Вода	150	150
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	21,7
Энергетическая ценность (ккал):	88,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из свежих груш для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут. Компот порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом;

**Цвет-** от желтого до оранжевого;

**Запах-** типичный для вареных в сиропе плодов;

**Консистенция-** жидкая, плодов мягкая.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из свежих яблок**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	33,33	30
Сахар-песок	18	5
Лимонная кислота	0,15	0,15
Вода	129	125
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,1
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	18,1
Энергетическая ценность (ккал):	55



**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из свежих яблок для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПИН

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Компот порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками и порционирован в стаканы;

**Цвет-** присущий вареным плодам в сиропе;

**Вкус, запах-** кисло-сладкий, яблок - концентрированный, приятный;

**Консистенция-** компота - жидкая, плодов - мягкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из свежих яблок**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	40	36
Сахар-песок	6	6
Лимонная кислота	0,20	0,20
Вода	150	150
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	21,72
Энергетическая ценность (ккал):	88,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из свежих яблок для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Компот порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками;

**Цвет-** присущий вареным плодам в сиропе;

**Вкус, запах-** кисло-сладкий, яблок - концентрированный, приятный;

**Консистенция-** компота - жидкая, плодов - мягкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Котлета мясная (говядина)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	67	59
Батон нарезной обогащенный	12,4	12,4
Вода питьевая	16,7	16,7
Сухари панировочные	7	7
Масло сливочное	2	2
Соль пищевая	0,7	0,7
<b>Выход:</b>		<b>70</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		5,6

Жиры (г):	6,4
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	115,60

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Котлета мясная (говядина) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленное мясо говядины пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде батоном, добавляют соль. Полученный фарш перемешивают. Из котлетной массы формируют изделия в панировочных сухарях овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты).

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный сливочным маслом, и запекают при температуре 180-200 град. до готовности (12-15 мин.). Порционируют котлеты в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-**форма котлет -овально-приплюснутая с заостренным концом;

**Цвет-** корочки -коричневый, на разрезе-светло-серый;

**Вкус, запах-** свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**Консистенция-** сочная, пышная, однородная.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Котлета мясная (говядина)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	57,3	50,5
Батон нарезной обоготенный	10,7	10,7
Вода питьевая	14,3	14,3
Сухари панировочные	6	6
Масло сливочное	3,7	3,7
Соль пищевая	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>60</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	8,93
Жиры (г):	6,74
Углеводы (г):	8,97
Энергетическая ценность (ккал):	187,1

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Котлета мясная (говядина) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленное мясо говядины пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде батоном, добавляют соль. Полученный фарш перемешивают. Из котлетной массы формируют изделия в панировочных сухарях овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты). Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный сливочным маслом, и запекают при температуре 180-200 град. до готовности (12-15 мин.). Порционируют котлеты в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-форма котлет -овально-приплюснутая с заостренным концом;

**Цвет**- корочки -коричневый, на разрезе-светло-серый;

**Вкус, запах**- свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**Консистенция**- сочная, пышная, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Котлета рубленая из птицы**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (грудка) с/м	47,3	44
Батон нарезной обогащенный	11	11
Молоко	16	16
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные	6	6
Соль пищевая	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>60</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,5
Жиры (г):	2,24
Углеводы (г):	20,8
Энергетическая ценность (ккал):	103

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Котлета рубленая из птицы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Филе куриной грудки нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батоном, размягчённым сливочным маслом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом растительным противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 200-220\* С в течение 15-20 минут. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-котлеты овально-приплюснутой формы;

**Цвет**- корочки- светло-коричневый; в разрезе- серовато-белый;

**Вкус, запах**- свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы;

**Консистенция**- мягкая, сочная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлета рубленая из птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (грудка) с/м	55,7	51,8



Батон нарезной обогащенный	12,6	12,6
Молоко питьевое	18,2	18,2
Масло сливочное	2,8	2,8
Сухари панировочные	7	7
Соль пищевая	0,23	0,23
Масло растительное	4,2	4,2
<b>Выход:</b>		<b>70</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	9,5
Жиры (г):	4,1
Углеводы (г):	14,7
Энергетическая ценность (ккал):	120,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Котлета рубленая из птицы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях..

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе куриной грудки нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батоном, размятым сливочным маслом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом растительным противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 200-220\*С в течение 15-20 минут. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-котлеты овально-приплюснутой формы;

**Цвет**- корочки- светло-коричневый; в разрезе- серовато-белый;

**Вкус, запах**- свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы;

**Консистенция**- мягкая, сочная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кофейный напиток с молоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	7,2	7,2
Сахар-песок	18	18
Молоко	45	45
Вода	154,8	154,8
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	12,70
Энергетическая ценность (ккал):	84,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кофейный напиток с молоком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения. Порционируют напиток в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;

**Цвет** - светло-коричневый (кофейный);

**Запах** - аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

**Вкус** - приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;

**Консистенция**- хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Макаронные изделия отварные с маслом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	40,6	40,6
Вода питьевая (для варки макаронных изделий)	244	244
Масло сливочное	4	4
Соль	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>120</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,20
Жиры (г):	2,70
Углеводы (г):	15,50
Энергетическая ценность (ккал):	97,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Макаронные изделия отварные с маслом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Макаронные изделия варят 20-30 мин в кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Порционирую в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются;

**Цвет-** от белого до светло-кремового;

**Вкус, запах-** характерный для отварных макаронных изделий с привкусом масла сливочного;

**Консистенция-** мягкая, упругая.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Макаронные изделия отварные с маслом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	50,8	50,8

Вода питьевая (для варки макаронных изделий)	305	305
Масло сливочное	5	5
Соль	1,0	1
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,00
Жиры (г):	3,40
Углеводы (г):	19,40
Энергетическая ценность (ккал):	121,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Макароны отварные с маслом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Макаронные изделия варят 20-30 мин в кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Порционирую в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются;

**Цвет-** от белого до светло-кремового;

**Вкус, запах-** характерный для отварных макаронных изделий с привкусом масла сливочного;

**Консистенция-** мягкая, упругая.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Макароны, запеченные с яйцом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	35	35
Вода питьевая	208	208
Масло сливочное	1,6	1,6
Яйцо куриное пищевое	17	17
Молоко	21	21
Масло подсолнечное	1,6	1,6
Масло сливочное	1,8	1,8
Соль пищевая	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>130</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,5
Жиры (г):	5,7
Углеводы (г):	18,6
Энергетическая ценность (ккал):	195

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Макароны, запеченные с яйцом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды в течение 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом подсолнечным противень и запекают до образования на поверхности макарон золотистой корочки. При подаче нарезают на порции, поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов;

**Цвет-** корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового;

**Вкус, запах-**умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам, запеченных макаронных изделий и яиц;

**Консистенция-** рыхлая, сочная, мягкая.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Макароны, запеченные с яйцом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	40,6	40,6
Вода питьевая	240	240
Масло сливочное	1,8	1,8
Яйцо куриное пищевое	0,5	0,5
Молоко питьевое	24,2	24,2
Масло подсолнечное	1,8	1,8
Масло сливочное	2	2
Соль пищевая	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	12,80
Жиры (г):	7,40
Углеводы (г):	23,10
Энергетическая ценность (ккал):	239,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Макароны, запеченные с яйцом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды в течение 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом подсолнечным противень и запекают до образования на поверхности макарон золотистой корочки. При подаче нарезают на порции, поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов;

**Цвет-** корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового;

**Вкус, запах-**умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам, запеченных макаронных изделий и яиц;

**Консистенция-** рыхлая, сочная, мягкая.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Мандарин свежий

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мандарин	129,2	95
<b>Выход:</b>		<b>95</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,65
Жиры (г):	0,15
Углеводы (г):	7,40
Энергетическая ценность (ккал):	37,60

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Мандарин свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мандарины моют, очищают от кожицы. Подают фрукты на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** фрукты целые, чистые;

**Цвет-** свойственный мандаринам;

**Вкус, запах, консистенция-** свойственный мандаринам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисловато-сладкий.

**Температура подачи:**

20±5° С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны) при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Мандарин свежий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мандарин	136	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	38,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Мандарин свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мандарины моют, очищают от кожицы. Подают фрукты на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** фрукты целые, чистые;

**Цвет-** свойственный мандаринам;

**Вкус, запах, консистенция-** свойственный мандаринам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисловато-сладкий.

**Температура подачи:** 20±5° С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны) при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Молоко кипяченое**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	159	158
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,1
Жиры (г):	3
Углеводы (г):	9,4
Энергетическая ценность (ккал):	68

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Молоко кипяченое для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают. Порционируют молоко в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** молоко без пленки на поверхности;

**Цвет-** белый, с кремовым оттенком;

**Запах-** кипяченого молока, приятный;

**Вкус-** характерный для кипяченого молока, сладковатый;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

**Наименование кулинарного изделия (блюда):**

**Молоко кипяченое**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко питьевое 2,5% жирности	211,1	210
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,00
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	98,90

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Молоко кипяченое для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают. Порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- молоко без пленки на поверхности;

**Цвет**- белый, с кремовым оттенком;

**Запах**- кипяченого молока, приятный;

**Вкус**- характерный для кипяченого молока, сладковатый;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток витаминизированный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Напиток витаминизированный промышленного производства сухой инстантный (быстрорастворимый) концентрат	20,3	20,3
Вода питьевая	162	162
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,54
Жиры (г):	2,03
Углеводы (г):	3,51
Энергетическая ценность (ккал):	153,90

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток витаминизированный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.



**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Приготовление напитка осуществляется в соответствии с инструкцией производителя на упаковке (напиток должен быть разрешен в детском питании, без искусственных красителей, ароматизаторов, пищевых добавок). Напиток порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- напиток налит в стаканы;

**Цвет**- соответствует виду напитка;

**Запах**- соответствующий сырью;

**Вкус**- от кисло-сладкого до умеренно сладкого;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток из плодов шиповника

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Плоды шиповника сушеные	15	15
Сахар-песок	5	5
Вода (при приготовлении напитка из плодов сухих)	150	150
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

\* При приготовлении напитка из концентрата закладка сахара уменьшается в 2 раза.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,50
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	18,30
Энергетическая ценность (ккал):	77,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток из плодов шиповника для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПИН.

Для приготовления напитка из плодов шиповника сушеных: плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду, 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. Порционируют напиток в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет-** характерный для используемого сырья;

**Запах-** приятный запах шиповника;

**Вкус-** приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Срок реализации:**

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток из плодов шиповника**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Плоды шиповника сушеные	18	18
Сахар-песок	9	9
Вода (при приготовлении напитка из плодов сухих)	180	180
<b>Выход:</b>		<b>180</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		0,60

Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	22,00
Энергетическая ценность (ккал):	93,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток из плодов шиповника для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Для приготовления напитка из плодов шиповника сушеных: плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду, 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. Порционируют напиток в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет-** характерный для используемого сырья;

**Запах-** приятный запах шиповника;

**Вкус-** приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток лимонный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны свежие	12	12
Вода питьевая	161	161
Сахар-песок	5	5
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,1
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	12,1
Энергетическая ценность (ккал):	38

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток лимонный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают. Порционируют напиток в чашки или стаканы.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- светло-желтый;

**Запах**- соответствующий сырью;

**Вкус**- характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток лимонный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны свежие	14,4	14,4
Вода питьевая	192,6	192,6

Сахар белый кристаллический	6	6
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	16,90
Энергетическая ценность (ккал):	64,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток лимонный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают. Напиток порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- светло-желтый;

**Запах**- соответствующий сырью;

**Вкус**- характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток яблочный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	21,3	18,8
Вода питьевая	156	156
Сахар	5	5
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,1
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	14,7
Энергетическая ценность (ккал):	80,7

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток яблочный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.



**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают. Порционируют напиток в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- светло-желтый;

**Запах**- приятный запах яблок;

**Вкус**- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток яблочный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Яблоки свежие	25,6	22,6
Вода питьевая	187,2	187,2
Сахар	6,00	6,00
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	23,60
Энергетическая ценность (ккал):	96,84

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток яблочный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают. Порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет-** хсветло-желтый;

**Запах-** приятный запах яблок;

**Вкус-** приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Овощи в молочном соусе**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая	48,6	26,4
Картофель продовольственный	33	24,8
Горошек зеленый консервированный (с учётом заливки)	18	12
Капуста белокочанная свежая	33,6	26,4
Вода питьевая	27	27
Соль пищевая	0,2	0,2
<b>Соус молочный:</b>	-	<b>40</b>
Молоко	20	20
Масло сливочное	4,8	4,8
Мука пшеничная	4,8	4,8

Вода	8	8
<b>Выход:</b>		<b>120</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,70
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	7,80
Энергетическая ценность (ккал):	69,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Овощи в молочном соусе для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают в кипящей воде. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 минут.

**Соус молочный:**

Муку пшеничную прогревают на сковороде до кремового цвета на сливочном масле, затем муку охлаждают до 70°C и добавляют, при непрерывном помешивании, горячую воду и горячее молоко, соль и варят 7-10 минут при слабом кипении. Процеживают и снова доводят до кипения. Овощи порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;

**цвет** — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;

**вкус, запах** — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;

**консистенция** — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Овощи в молочном соусе**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	38,13	28,6
с 01.09 по 31.12	35,75	28,6
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	41,38	26,9
с 01.03 по 31.07	44,83	26,9
с 01.08 по 31.08	33,63	26,9
с 01.09 по 31.10	35,87	26,9

с 01.11 по 31.12	38,43	26,9
Горошек зеленый консервированный (с учётом заливки)	19,9	13
Капуста белокочанная свежая	36,4	28,6
Вода питьевая	29	29
Соль пищевая	0,3	0,3
<b>Соус молочный:</b>	-	<b>44</b>
Молоко питьевое 2,5 %	22	22
Масло сливочное	5,2	5,2
Мука пшеничная	5,2	5,2
Вода	8,6	8,6
<b>Выход:</b>		<b>130</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,84
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	8,50
Энергетическая ценность (ккал):	75,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Овощи в молочном соусе для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают в кипящей воде. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 минут.

**Соус молочный:**

Муку пшеничную прогревают на сковороде до кремового цвета на сливочном масле, затем муку охлаждают до 70°С и добавляют, при непрерывном помешивании, горячую воду и горячее молоко, соль и варят 7-10 минут при слабом кипении. Процеживают и снова доводят до кипения. Овощи порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;

**цвет** — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;

**вкус, запах** — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;

**консистенция** — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи, припущенные в сметанном соусе**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая	55	41,8

Горошек зеленый консервированный (с учётом заливки)	22,64	14,76
Капуста белокочанная свежая	46,75	35,75
Вода питьевая	36,94	36,94
Сахар-песок	1	1
СОУС СМЕТАННЫЙ:	-	37
Мука пшеничная	2,9	2,9
Вода питьевая	27,13	27,13
Сметана	9,5	9,5
Соль пищевая	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>110</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,25
Жиры (г):	1,45
Углеводы (г):	12,1
Энергетическая ценность (ккал):	65,7

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Овощи, припущенные в сметанном соусе для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН



Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, после чего овощи припускают в кипящей воде.

Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку 3-4 мин., после чего отвар сливают.

Припущенные морковь, капусту и консервированный зеленый горошек соединяют с соусом сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин.

**Соус сметанный:**

Пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают до кремового цвета, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

При отпуске овощи выкладывают

горкой на тарелку для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены со сметанным соусом и уложены горкой;

**цвет** — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;

**вкус** — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;

**запах** — аромат овощей и сметаны;

**консистенция** — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Овощи, припущенные в сметанном соусе**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	81,73	61,3
с 01.09 по 31.12	77,13	61,3
Горошек зеленый консервированный (с учётом заливки)	28,5	18,5
Капуста белокочанная свежая	40,5	32,4
Вода питьевая	33,6	33,6
Сахар	1,3	1,3
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ:</b>		<b>48</b>
Мука пшеничная	3,9	3,9
Вода питьевая	37,4	37,4
Сметана	12,8	12,8
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>150</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		2,50
Жиры (г):		2,00
Углеводы (г):		19,80
Энергетическая ценность (ккал):		67,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Овощи, припущенные в сметанном соусе для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, после чего овощи припускают в кипящей воде.

Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку 3-4 мин., после чего отвар сливают.

Припущенные морковь, капусту и консервированный зеленый горошек соединяют с соусом сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин.

**Соус сметанный:**

Пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают до кремового цвета, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения.

При отпуске овощи выкладывают горкой на тарелку для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены со сметанным соусом и уложены горкой;

**цвет** — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;

**вкус** — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;

**запах** — аромат овощей и сметаны;

**консистенция** — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Срок реализации:

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Огурец свежий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	41,5	40
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,3
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	1,00
Энергетическая ценность (ккал):	5,60

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Огурец свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции. Подают в качестве дополнительного гарнира в столовой тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** огурцы равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**Консистенция-** огурцов - крепкая, упругая;

**Вкус, запах-** характерный для огурцов.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Огурец свежий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	51,9	50
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,4
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	1,30

Энергетическая ценность (ккал): 7,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Огурец свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции. Подают в качестве дополнительного гарнира в столовой тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** огурцы равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**Консистенция-** огурцов - крепкая, упругая;

**Вкус, запах-** характерный для огурцов.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Огурец соленый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Огурцы консерв. без уксуса (без учета заливки)	41,5	40
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,3
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	0,7
Энергетическая ценность (ккал):	5,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Огурец соленый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Рассол сливают, удаляют место прикрепления плодоножки нарезают на порции. Порционируют, как дополнительный гарнир к основному блюду.

**Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** огурцы равномерно нарезаны и выложены на пирожковую тарелку;

**Цвет-** соответствует данному сорту;

**Вкус, запах-** характерный для соленых огурцов, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей;

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Огурец соленый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	51,9	50
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,38
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	0,9
Энергетическая ценность (ккал):	6,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Огурец соленый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Рассол сливают, удаляют место прикрепления плодоножки нарезают на порции. Порционируют, как дополнительный гарнир к основному блюду.



Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:

**Внешний вид**- огурцы равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления; подают на пирожковой тарелке;

**Цвет**- соответствует данному сорту;

**Вкус, запах**- характерный для соленых огурцов, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей;

**Температура подачи:** не выше 14°C

не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

**Срок реализации:**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Омлет с зелёным горошком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	69,28	69,28
Молоко	29,00	29,00
Соль	0,80	0,80
Масло подсолнечное	4,35	4,35
Горошек консервированный ( с учётом заливки)	60,00	46,00
Масло сливочное	2,90	2,90

<b>Выход:</b>		<b>145</b>
---------------	--	------------

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,85
Жиры (г):	6,4
Углеводы (г):	11,56
Энергетическая ценность (ккал):	127,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Омлет с зелёным горошком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль. Смесь слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь, после чего смесь выливают в смазанную подсолнечным маслом разогретую посуду слоем 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°С до образования легкой румяной корочки. Готовый омлет нарезают на порции. Готовый омлет поливают растопленным, прокипяченным маслом сливочным.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — порционные куски — в виде квадрата или треугольника;

**цвет поверхности** — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый с включениями зелёного горошка;

**вкус** — свежих яиц и зелёного горошка, умеренно солёный;

**запах** — жареных свежих яиц

**консистенция** — нежная, пышная, сочная

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Омлет с зелёным горошком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	67,00	67,00
Молоко	28,00	28,00
Соль	0,80	0,80
Масло подсолнечное	4,20	4,20
Горошек консервированный ( с учётом заливки)	58,00	44,00
Масло сливочное	2,80	2,80

Выход:

140

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 1,76

Жиры (г): 2,3

Углеводы (г): 16,92

Энергетическая ценность (ккал): 111,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Омлет с зелёным горошком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль. Смесь слегка взбивают до образования пены. Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в омлетную смесь, после чего смесь выливают в смазанную подсолнечным маслом разогретую посуду слоем 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут в жарочном шкафу, духовом шкафу или пароконвектомате при температуре 180-200°С до образования легкой румяной корочки. Готовый омлет нарезают на порции. Готовый омлет поливают растопленным, прокипяченным маслом сливочным.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — порционные куски — в виде квадрата или треугольника;

**цвет поверхности** — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый с включениями зелёного горошка;

**вкус** — свежих яиц и зелёного горошка, умеренно соленый;

**запах** — жареных свежих яиц

**консистенция** — нежная, пышная, сочная

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Омлет натуральный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	114,30	114,30
Молоко	42,90	42,9
Соль	0,1	0,1
Масло подсолнечное	5	5
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,50
Жиры (г):	5,10
Углеводы (г):	21,30
Энергетическая ценность (ккал):	149,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Омлет натуральный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль. Смесь аккуратно размешивают. Затем омлетную смесь выливают в ёмкость, смазанную маслом подсолнечным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу 30-40 минут при температуре 200-220\*С или пароконвектомате при температуре 170-180\*С 30-35 минут. Готовый омлет нарезают на порции и отпускают в тарелках для вторых блюд

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — порционные куски — в виде квадрата или треугольника;

**цвет поверхности** — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;

**вкус** — свежих яиц, умеренно соленый;

**запах** — жареных свежих яиц

**консистенция** — нежная, пышная, сочная

**Температура подачи:**

не ниже 65\*С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Печенье

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье в ассортименте	20	20
<b>Выход:</b>		<b>20</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,8
Жиры (г):	3,60
Углеводы (г):	14,90
Энергетическая ценность (ккал):	94,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Печенье для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Печенье выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования печенье;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Печенье**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье в ассортименте	30	30
<b>Выход:</b>		<b>30</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,28
Жиры (г):	3,00
Углеводы (г):	28,00
Энергетическая ценность (ккал):	111,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Печенье для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**



Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Печенье выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования печенье;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Печенье**

Наименование  сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье в ассортименте	50	50
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,8
Жиры (г):	8
Углеводы (г):	43,2
Энергетическая ценность (ккал):	223

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Печенье для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Печенье выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования печенье;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пирожок печеный с капустой и яйцом**

Наименование  сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ:</b>		<b>32</b>
Мука пшеничная	20,5	20,5
Сахар-песок	1,5	1,5
Масло сливочное	2,2	2,2
Соль пищевая	0,3	0,3
Яйца куриные пищевые	2,2	2,2
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,2	0,2
Вода питьевая	5,4	5,4
Мука пшеничная (на подпыл)	1	1
<b>ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ:</b>		<b>22,5</b>
Капуста белокочанная свежая	33,8	27
Масло подсолнечное	1,6	1,6
Яйцо куриное пищевое	2,25	2,25
Петрушка свежая (зелень)	0,3	0,3

Соль пищевая	0,3	0,3
Масло подсолнечное (для смазывания противней)	0,2	0,2
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>50,00</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,30
Жиры (г):	3,50
Углеводы (г):	14,20
Энергетическая ценность (ккал):	98,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пирожок печеный с капустой и яйцом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПИН.

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 32г. Затем куски формируют 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 пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный подсолнечным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

**Тесто дрожжевое**

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

**Фарш из свежей капусты.** Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом подсолнечным и припускают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солят капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша. Пирожки отпускают на пирожковых тарелках.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;

**Цвет**- поверхности от золотистого до светло-коричневого;

**Вкус, запах**- свежесыпеченного пирожка, фарш- свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;

**Консистенция** - хорошо пропеченная, пористость развитая;

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожок печеный с капустой и яйцом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ:		58
Мука пшеничная хлебопекарная	36,7	36,7
Сахар-песок	2,6	2,6

Масло сливочное	1,1	1,1
Соль пищевая	0,6	0,6
Яйца куриные пищевые	3,3	3,3
Дрожжи хлебопекарные сухие	0,4	0,4
Вода питьевая	17,4	17,4
Мука пшеничная хлебопекарная (на подпыл)	1,74	1,74
<b>ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ:</b>		25
Капуста белокочанная свежая	37,5	30
Масло подсолнечное	1,75	1,75
Яйцо куриное пищевое	2,5	2,5
Петрушка свежая (зелень)	0,35	0,35
Соль пищевая	0,5	0,5
Масло подсолнечное (для смазывания противней)	0,3	0,3
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>75,00</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):	1,5	
Жиры (г):	4,3	
Углеводы (г):	36,3	
Энергетическая ценность (ккал):	194	

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пирожок печеный с капустой и яйцом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

#### **Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 58г. Затем куски формируют 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 пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный подсолнечным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

#### **Тесто дрожжевое**

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40° С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

#### **Фарш из свежей капусты.**

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом подсолнечным и припускают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки. Солить капусту до жаренья, а также не охлажденную после жаренья нельзя, так как при этом из нее выделится влага, что снизит качество фарша.

Пирожки отпускают на пирожковых тарелках.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;

**Цвет**- поверхности от золотистого до светло-коричневого;

**Вкус, запах**- свежесыпеченного пирожка, фарш- свежий; кислый запах перекисшего теста недопустим;

**Консистенция** - хорошо пропеченная, пористость развитая.

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Плов из птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (филе грудки) с/м	83,6	77,8
Масло подсолнечное	8,5	8,5
Морковь свежая столовая до 01.01	10,6	8,5
с 01.01	11,7	8,5
Лук репчатый свежий	9,6	8
Крупа Рис шлифованный	37,3	37,3
Вода питьевая	74,4	74,4
Соль пищевая	0,8	0,8
Томатная паста	2,1	2,1



Выход:

160

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,50
Жиры (г):	9,80
Углеводы (г):	17,70
Энергетическая ценность (ккал):	209,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Плов из птицы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу, припущенную на подсолнечном масле томатную пасту, соль и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф при температуре 180-200 \*С. Подают в тарелке для вторых блюд; плов выкладывают горкой.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - мясо распределено равномерно, запечено, рис рассыпчатый;

**Цвет** - мяса- серый, риса и овощей – светло-желтый;

**Вкус, запах**- характерный для тушеной птицы с рисом;

**Консистенция** - птицы- мягкая, сочная, риса — мягкая.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Плов из птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (грудка) с/м	110,21	102,5
Масло подсолнечное	7,5	7,5
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	21,64	16,24
с 01.09 по 31.12	20,3	16,24
Лук репчатый свежий	10,5	8,71
Крупа Рис шлифованный	44,24	44,24
Вода питьевая	93	93
Соль пищевая	1,06	1,06
Томатная паста	2,6	2,6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	9,35
Жиры (г):	14,10
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	234,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Плов из птицы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу, припущенную на подсолнечном масле томатную пасту, соль и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф при температуре 180-200 \*С. Подают в тарелке для вторых блюд; плов выкладывают горкой.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - мясо распределено равномерно, запечено, не подгорело, рис рассыпчатый;

**Цвет** - мяса- серый, риса и овощей – светло-желтый;

**Вкус, запах**- характерный для тушеной птицы с рисом;

**Консистенция** - птицы- мягкая, сочная, риса — мягкая.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Помидор свежий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	41,5	40
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,4
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	1,5
Энергетическая ценность (ккал):	9,6

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Помидор свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Помидоры моют, удаляют плодоножки, порционируют и подают на закусочных тарелках.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** помидоры равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**Цвет-** красный, розовый;

**Вкус, запах-** кисловато-острый, характерный для свежих помидоров;

**Консистенция** -упругая, сочная;

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Помидор свежий**

Наименование  сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	51,8	50
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	1,9
Энергетическая ценность (ккал):	12,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Помидор свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Помидоры моют, удаляют плодоножки, порционируют и подают на закусочных тарелках.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** помидоры равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**Цвет-** красный, розовый;

**Вкус, запах-** кисловато-острый, характерный для свежих помидоров;

**Консистенция-** упругая, сочная;

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пудинг из печени с морковью

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья с/м	68	56
Вода питьевая (для припускания печени)	55	55
Масса припущенной печени	-	38
Лук репчатый	6	5
Морковь свежая столовая	11	8
Картофель свежий	6,7	5
Вода питьевая (для припускания овощей)	8	8
Масло сливочное	3	3
Яйца куриные пищевые	5	5
Масло подсолнечное (для смазывания формы)	1	1
Соль пищевая	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	9,6
Жиры (г):	4,9
Углеводы (г):	4,5
Энергетическая ценность (ккал):	108

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пудинг из печени с морковью для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Мороженную печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Подготовленные картофель и морковь припускают и протирают. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом подсолнечным форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 200-220 °С. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С. Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы; подают на тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин;

**Цвет**- светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком.;

**Вкус, запах**- характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови , картофеля и сливочного масла.;

**Консистенция**- однородная, мягкая, сочная, мажущаяся.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пудинг из печени с морковью**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г



Печень говяжья с/м	108	89,6
Вода питьевая (для припускания печени)	89	89
Масса припущенной печени	-	60,8
Лук репчатый	9,6	8
Морковь свежая столовая	17,6	10,7
Картофель свежий	10,72	8
Вода питьевая (для припускания овощей)	12	12
Масло сливочное	4,8	4,8
Яйца куриные пищевые	8	8
Масло подсолнечное (для смазывания формы)	1,6	1,6
Соль пищевая	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	10,47
Жиры (г):	9,1
Углеводы (г):	7,2

Энергетическая ценность (ккал):

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пудинг из печени с морковью для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Мороженную печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Подготовленные картофель и морковь припускают и протирают. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом подсолнечным форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 200-220 \*С. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С. Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы; подают на тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин;

**Цвет**- светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком.;

**Вкус, запах**- характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови , картофеля и сливочного масла.;

**Консистенция**- однородная, мягкая, сочная, мажущаяся;

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пудинг рыбный запеченный**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья

1 порция

Брутто, г

Нетто, г

Рыба филе Трески б/к с/м

48,3

42,5

Батон нарезной обогащенный

6,4

6,4

Молоко

9,6

9,6

Яйцо куриное пищевое

4

4

Масло сливочное

2,4

2,4

Соль пищевая

0,2

0,2

Соус молочный густой (для фарширования):

12

Молоко питьевое 2,5% жирности

9,1

9,1

Масло сливочное

1,6

1,6

Мука пшеничная

1,6

1,6

Вода питьевая

1,9

1,9

Соль пищевая

0,1

0,1

Выход:

60

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	7,9
Жиры (г):	3
Углеводы (г):	15,1
Энергетическая ценность (ккал):	108,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пудинг рыбный запеченный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с батоном, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, соль, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом сливочным, заливают молочным соусом и запекают при температуре 180-200\*С 15-20 минут.

**Соус молочный густой (для фарширования):**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с водой, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения. Порционируют пудинг в тарелку для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин;

**Цвет:** поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;

**Вкус:** запеченной рыхлой массы и соуса;

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пудинг рыбный запеченный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе Трески мороженое	61,8	54,4
Батон обогащенный	8,5	8,5
Молоко питьевое 2,5% жирности	12,8	12,8
Яйцо куриное пищевое	0,1	0,1
Масло сливочное	3,2	3,2
Соль пищевая	0,3	0,3
<b>Соус молочный густой (для фарширования):</b>		<b>16</b>
Молоко питьевое 2,5% жирности	12,1	12,1
Масло сливочное	2,1	2,1
Мука пшеничная	2,1	2,1
Вода питьевая	2,5	2,5

Соль пищевая	0,1	0,1
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	20,10
Энергетическая ценность (ккал):	165,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пудинг рыбный запеченный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с батоном, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, соль, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом сливочным, заливают молочным соусом и запекают при температуре 180-200\*С 15-20 минут.

**Соус молочный густой (для фарширования):**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с

водой, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения. Порционируют пудинг в тарелку для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин;

**Цвет:** поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;

**Вкус:** запеченной рыхлой массы и соуса;

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пюре из свеклы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая столовая	150	120
Вода питьевая (для варки свеклы)	66	66
Масло сливочное	5	5

Сахар	1,1	1,1
Соль пищевая	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>110</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,8
Жиры (г):	4,1
Углеводы (г):	11,4
Энергетическая ценность (ккал):	89

\* Потери на овощи с 01.09.

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре из свеклы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную свеклу заливают горячей водой и варят в течение 1 -1,5 часа до готовности. После чего охлаждают, очищают от кожицы, протирают, добавляют сливочное масло, сахар, соль и прогревают 5-7 минут. Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**



**Внешний вид**- хорошо протертая масса, без комочков;

**Цвет**- малиново-красный;

**Вкус** - отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый., **запах**- отварной свеклы и сливочного масла.

**Консистенция**- пышная, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пюре из свеклы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая столовая		

с 01.01 по 31.08	218	163,5
с 01.09 по 31.12	204,38	163,5
Вода питьевая (для варки свеклы)	90	90
Масло сливочное	6,8	6,8
Сахар	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,4
Жиры (г):	5,6
Углеводы (г):	15,6
Энергетическая ценность (ккал):	121,8

\* Потери на овощи с 01.09.

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре из свеклы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную свеклу заливают горячей водой и варят в течение 1 -1,5 часа до готовности. После чего охлаждают, очищают от кожицы, протирают, добавляют сливочное масло, сахар, соль и прогревают 5-7 минут. Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** хорошо протертая масса, без комочков;

**Цвет-** малиново-красный;

**Вкус** - отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый., **запах**- отварной свеклы и сливочного масла.

**Консистенция-** пышная, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пюре картофельное**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий с 01.09 по 31.10	125,4	85,3
с 01.11 по 31.12	134,2	85,3
01.01 по 28-29.02	144,4	85,3
с 01.03	156,2	85,3
Вода питьевая (для варки картофеля)	125	125
Молоко	17,6	16,8

Масло сливочное	3,6	3,6
Соль	0,18	0,18
<b>Выход:</b>		<b>110</b>

\*масса кипяченого молока

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 0,92

Жиры (г): 3,7

Углеводы (г): 18,03

Энергетическая ценность (ккал): 96,9

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре картофельное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 \*С. В горячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Порционируют пюре в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** протертая картофельная масса, сверху нанесен узор;

**Цвет-** от светло-кремового до кремового;

**Вкус, запах-** характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;

**Консистенция-** густая, однородная.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пюре картофельное**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий с 01.09 по 31.10	136,8	93
с 01.11 по 31.12	146,4	93
01.01 по 28-29.02	157,5	93
с 01.03	170,4	93
Вода питьевая (для варки картофеля)	135	135
Молоко	19,2	18,3
Масло сливочное	3,9	3,9
Соль	0,19	0,19
<b>Выход:</b>		<b>120</b>

\*масса кипяченого молока

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 1,05

Жиры (г): 9,2

Углеводы (г): 22,7

Энергетическая ценность (ккал): 100,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре картофельное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 \*С. В горячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Порционируют пюре в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** протертая картофельная масса, сверху нанесен узор;

**Цвет-** от светло-кремового до кремового;

**Вкус, запах-** характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;

**Консистенция-** густая, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пюре картофельное**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	170,77	111
с 01.03 по 31.07	185	111
с 01.08 по 31.08	138,75	111
с 01.09 по 31.10	148	111
с 01.11 по 31.12	158,57	111
Вода питьевая (для варки картофеля)	150	150
Молоко	20,8	20
Масло сливочное	4,4	4,4
Соль пищевая	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>130</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,70
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	22,70
Энергетическая ценность (ккал):	119,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре картофельное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С. В горячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Порционируют пюре в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** протертая картофельная масса, сверху нанесен узор;

**Цвет-** от светло-кремового до кремового;

**Вкус, запах-** характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;

**Консистенция-** густая, однородная;

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	196,92	128
с 01.03 по 31.07	213,33	128
с 01.08 по 31.08	160	128
с 01.09 по 31.10	170,67	128
с 01.11 по 31.12	182,86	128
Вода питьевая (для варки картофеля)	120	120
Молоко питьевое	24	23
Масло сливочное	5	5
Соль пищевая	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):

3,2

Жиры (г):

12,3

Углеводы (г):

29,8

Энергетическая ценность (ккал):

147

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре картофельное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 \*С. В горячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Порционируют пюре в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** протертая картофельная масса, сверху нанесен узор;

**Цвет-** от светло-кремового до кремового;

**Вкус, запах-** характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;

**Консистенция-** густая, однородная;

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пюре картофельное с морковью**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный	110,4	82,8
Морковь свежая	31,2	25
Вода питьевая (для варки овощей)	60	60
Молоко	15,1	15,1
Масло сливочное	4	4
Соль	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>120</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,95
Жиры (г):	6,16
Углеводы (г):	28,6

Энергетическая ценность (ккал):	117,4
---------------------------------	-------

\* Потери на овощи с 01.09.

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре картофельное с морковью для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель и припущенную морковь протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, прокипяченное сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Порционируют пюре в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** хорошо протертая масса, без комочков;

**Цвет-** кремовый с оранжевыми вкраплениями;

**Вкус -** картофельного пюре и моркови, **запах-** входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

**Консистенция-** пышная, однородная;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пюре картофельное с морковью**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	160	104
с 01.03 по 31.07	173,33	104
с 01.08 по 31.08	130	104
с 01.09 по 31.10	138,67	104
с 01.11 по 31.12	148,57	104
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	42,67	32
с 01.09 по 31.12	40	32
Вода питьевая (для варки овощей)	85	85
Молоко	18	18
Масло сливочное	5	5
Соль пищевая	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>150</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		3

Жиры (г):	4,8
Углеводы (г):	19,5
Энергетическая ценность (ккал):	134,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре картофельное с морковью для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель и припущенную морковь протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Порционируют пюре в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- хорошо протертая масса, без комочков;

**Цвет**- кремовый с оранжевыми вкраплениями;

**Вкус** - картофельного пюре и моркови, **запах**- входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

**Консистенция**- пышная, однородная;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рагу овощное (3й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный	74,4	55,8
Морковь свежая столовая	35,9	19,46*
Лук репчатый свежий	21,3	8,94*
Капуста белокочанная свежая	46,5	33,5*
Вода питьевая (для припускания овощей)	75	75
Масло сливочное	6	6
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ:</b>		<b>45</b>
Мука пшеничная	3,4	3,4
Вода питьевая	33,9	33,9
Сметана	11,25	11,25
Соль пищевая	0,7	0,7
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

\*масса готовых продуктов

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,40
Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	13,40
Энергетическая ценность (ккал):	125,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рагу овощное (3й вариант) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, лук репчатый припускают со сливочным маслом. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить до готовности.

**Соус сметанный:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град С выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прикипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

**Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом;

**Вкус, запах-** характерный для овощей и соуса;

**Цвет-** красновато-оранжевый;

**Консистенция** - мягкая, сочная;

Гарнир укладывают на тарелку горкой.

**Температура подачи:** не ниже 65°C



Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный	56,00	42,00
Крупа перловая	2,80	2,80
Морковь свежая столовая	7,00	5,60
Лук репчатый свежий	3,36	2,80
Огурцы солёные	8,77	8,40
Вода (для припускания огурцов)	4,20	4,20
Масло подсолнечное	2,80	2,80
Соль пищевая	0,50	0,50
Бульон:		89,00
Говядина таз. (лопатка) с/м	18,20	16,00
Вода питьевая	105,00	105,00
Сметана 15% жирности	5,00	5,00

Выход:

150

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 2,4

Жиры (г): 9

Углеводы (г): 13

Энергетическая ценность (ккал): 110,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Приготовление бульона: подготовленное мясо говядины кладут в ёмкость, заливают горячей водой, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Мясо порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные на подсолнечном масле лук и морковь; через 5 минут в бульон добавляют припущенные солёные огурцы, нарезанные соломкой. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, в конце варки прокипяченную сметану. Порционируют рассольник в тарелки для первых блюд, при отпуске добавляют кусочки мяса.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** на поверхности жидкой части блестящий слой масла; в жидкой части рассольника- овощи, сохранившие форму нарезки. Овощи не переварены, перловая крупа- хорошо разварившаяся, говядина - мягкая;

**Цвет бульона-** с кремовым оттенком жира на поверхности- желтый;

**Вкус, запах**- умеренно соленый, с умеренной кислотностью; продуктов, входящих в рассольник;

**Консистенция**-овощей, мяса -мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части;

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	77	47,7
с 01.03 по 31.07	83,1	47,7
с 01.08 по 31.08	62,2	47,7
с 01.09 по 31.10	66,4	47,7
с 01.11 по 31.12	71,5	47,7
Крупа перловая	5	5
Морковь свежая столовая		

с 01.01 по 31.08	8,5	6
с 01.09 по 31.12	8,1	6
Лук репчатый свежий	4	3,3
Огурцы солёные	12,5	12
Вода (для припускания огурцов)	6	6
Масло подсолнечное	6	6
Соль пищевая	0,6	0,6
Бульон:		118
Говядина таз. (лопатка) с/м	18,2	16
Вода питьевая	150	150
Сметана 15% жирности	5	5
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,5
Жиры (г):	9,60
Углеводы (г):	22,30
Энергетическая ценность (ккал):	156,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Приготовление бульона: подготовленное мясо говядины кладут в ёмкость, заливают горячей водой, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Мясо порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные на подсолнечном масле лук и морковь; через 5 минут в бульон добавляют припущенные солёные огурцы, нарезанные соломкой. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, в конце варки прокипяченную сметану. Порционируют рассольник в тарелки для первых блюд, при отпуске добавляют кусочки мяса.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** на поверхности жидкой части блестящий слой масла; в жидкой части рассольника- овощи, сохранившие форму нарезки. Овощи не переварены, перловая крупа- хорошо разварившаяся, говядина – мягкая;

**Цвет бульона-** с кремовым оттенком жира на поверхности- желтый;

**Вкус, запах-** умеренно солёный, с умеренной кислотностью; продуктов, входящих в рассольник;

**Консистенция-**овощей, мяса -мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части;

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рассольник с говядиной и сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный	56,00	42,00
Лук репчатый свежий	6,72	5,60
Огурцы солёные	8,78	8,40
Вода (для припускания огурцов)	4,2	4,2
Масло подсолнечное	2,80	2,80
Соль пищевая	0,90	0,90
Бульон:		95
Говядина таз. (лопатка) с/м	18,2	16
Вода питьевая	115	115
Сметана 15% жирности	5	5
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):

1,3

Жиры (г):	5,6
Углеводы (г):	5,8
Энергетическая ценность (ккал):	89,4

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рассольник с говядиной и сметаной для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Приготовление бульона: подготовленное мясо говядины кладут в ёмкость, заливают горячей водой, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Мясо порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь и лук, а через 5-10 минут вводят, нарезанные соломкой, припущенные солёные огурцы. За 5-7 минут до готовности добавляют соль, прокипяченную сметану. Порционируют рассольник в тарелки для первых блюд, при отпуске добавляют кусочки мяса.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части рассольника огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель — брусочками или дольками, лук- соломкой.

**Цвет** желтый, овощей натуральный;

**Вкус, запах-** умеренно соленый, с умеренной кислотностью; продуктов, входящих в рассольник;

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

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рассольник с говядиной и сметаной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	8,52	6,39
с 01.09 по 31.12	8	6,39
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	73,66	47,88
с 01.03 по 31.07	79,8	47,88
с 01.08 по 31.08	59,85	47,88
с 01.09 по 31.10	63,84	47,88
с 01.11 по 31.12	68,4	47,88
Лук репчатый свежий	7,65	6,39
Огурцы солёные	11,25	10,8
Вода (для припускания огурцов)	5,4	5,4
Масло сливочное	3,15	3,15



Соль пищевая	1,08	1,08
<i>Бульон:</i>		120
Говядина таз. (лопатка) с/м	18,2	16
Вода питьевая	148	148
Сметана 15% жирности	5	5
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

Примечание: при подаче допускается добавить в блюдо обработанную зелень

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 2,7

Жиры (г): 8,5

Углеводы (г): 13,1

Энергетическая ценность (ккал): 121,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рассольник с говядиной и сметаной для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Приготовление бульона: подготовленное мясо говядины кладут в ёмкость, заливают горячей водой, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Мясо порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь и лук, а через 5-10 минут вводят, нарезанные соломкой, припущенные солёные огурцы. За 5-7 минут до готовности добавляют соль, прокипяченную сметану.

отпуске добавляют кусочки мяса.

Порционируют рассольник в тарелки для первых блюд, при

#### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**Внешний вид-** в жидкой части рассольника огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель — брусочками или дольками, лук- соломкой.

**Цвет** желтый, овощей натуральный;

**Вкус, запах-** умеренно соленый, с умеренной кислотностью; продуктов, входящих в рассольник;

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

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рыба (филе) отварная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Рыба филе Трески б/к с/м	87,2	76,8
Морковь свежая столовая	3,6	2,4
Лук репчатый свежий	3,6	2,4
Соль	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01
Вода питьевая	65	65
<b>Выход:</b>		<b>60</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	9,10
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	0,00
Энергетическая ценность (ккал):	139,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рыба (филе) отварная для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куса делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют, нарезанные кольцами лук репчатый, морковь, лавровый лист, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без

кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин. Порционируют рыбу в тарелки для вторых блюд, рядом выкладывают гарнир.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** куски рыбы правильной формы слегка деформированные;

**Цвет:** соответствует виду рыбы;

**Вкус:** рыбы в сочетании со специями и соусом;

**Запах:** отварной рыбы с ароматом специй и соуса.

**Консистенция:** мягкая, допускается расслаивание мякоти.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рыба (филе) отварная**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе Трески мороженое	114,5	100,8
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	4,27	3,2
с 01.09 по 31.12	4	3,2
Лук репчатый свежий	4,8	3,2
Вода питьевая	87	87
Соль	0,13	0,13
Лавровый лист	0,01	0,01
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	7,40
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	6,40
Энергетическая ценность (ккал):	165,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рыба (филе) отварная для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют, нарезанные кольцами лук репчатый, морковь, лавровый лист, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин. Порционируют рыбу в тарелки для вторых блюд, рядом выкладывают гарнир.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** куски рыбы правильной формы слегка деформированные;

**Цвет:** соответствует виду рыбы;

**Вкус:** рыбы в сочетании со специями и соусом;

**Запах:** отварной рыбы с ароматом специй и соуса.

**Консистенция:** мягкая, допускается расслаивание мякоти.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рыба, припущенная в молоке**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Рыба филе Трески б/к с/м	52,2	46
Молоко	15	15
Лук репчатый свежий	12	10
Масло сливочное	4	4
Соль пищевая	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	8,80
Жиры (г):	0,35
Углеводы (г):	0,20
Энергетическая ценность (ккал):	120,33

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рыба, припущенная в молоке для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе трески обрабатывают, нарезают на порционные куски и выкладывают в ёмкость; сверху выкладывают лук, нарезанный полукольцами, заливают горячим молоком, добавляют масло сливочное, соль, припускают 20-25 минут. При отпуске рыбу выкладывают на тарелку для вторых блюд, рядом выкладывают гарнир.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** куски рыбы правильной формы слегка деформированные;

**Цвет:** соответствует виду рыбы;

**Вкус:** рыбы в сочетании с молоком и луком;

**Запах:** отварной рыбы с ароматом молока и лука.

**Консистенция:** мягкая, допускается расслаивание мякоти.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рыба, припущенная в молоке**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе Трески б/к с/м	72,7	64,1
Молоко	21	21
Лук репчатый свежий	16,7	14
Масло сливочное	6	6
Соль пищевая	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>70</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**



Белки (г):	8,30
Жиры (г):	12,46
Углеводы (г):	0,30
Энергетическая ценность (ккал):	144,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рыба, припущенная в молоке для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе трески обрабатывают, нарезают на порционные куски и выкладывают в ёмкость; сверху выкладывают лук, нарезанный полукольцами, заливают горячим молоком, добавляют масло сливочное, соль, припускают 20-25 минут. При отпуске рыбу выкладывают на тарелку для вторых блюд, рядом выкладывают гарнир.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** куски рыбы правильной формы слегка деформированные;

**Цвет:** соответствует виду рыбы;

**Вкус:** рыбы в сочетании с молоком и луком;

**Запах:** отварной рыбы с ароматом молока и лука.

**Консистенция:** мягкая, допускается расслаивание мякоти.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из горошка зеленого консервированного**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек консервированный (с учётом заливки)	50,75	35
Масло подсолнечное	2,25	2,25
Петрушка свежая (зелень)	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>35</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0,6
Углеводы (г):	1,8
Энергетическая ценность (ккал):	24,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из горошка зеленого консервированного для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки. Салат заправляют непосредственно перед раздачей. Салат укладывают горкой в салатник или на закусочную тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным, посыпан рубленной зеленью петрушки;

**Цвет**- свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;

**Вкус, запах**- умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки; консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;

**Консистенция**- сочная, плотная.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из горошка зеленого консервированного**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек консервированный (с учётом заливки)	58	40
Масло подсолнечное	3	3
Петрушка свежая (зелень)	0,35	0,3
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,2
Жиры (г):	2,1
Углеводы (г):	2,4
Энергетическая ценность (ккал):	32,4

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из горошка зеленого консервированного для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки. Салат заправляют непосредственно перед раздачей.

Салат укладывают

горкой в салатник или на закусочную тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным, посыпан рубленой зеленью петрушки;

**Цвет**- свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;

**Вкус, запах**- умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки; консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;

**Консистенция**- сочная, плотная.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из горошка зеленого консервированного**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек консервированный (без учёта заливки)	68,8	47,5

Масло подсолнечное	2,5	2,5
Петрушка свежая (зелень)	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,5
Жиры (г):	2,7
Углеводы (г):	3,00
Энергетическая ценность (ккал):	40,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из горошка зеленого консервированного для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки. Салат заправляют непосредственно перед раздачей.

Салат укладывают горкой в салатник или на закусочную тарелку.

Салат укладывают

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным, посыпан рубленной зеленью петрушки;

**Цвет**- свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;

**Вкус, запах-** умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки; консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;

**Консистенция-** сочная, плотная.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из моркови и яблок**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая	26,5	21,2
Яблоки свежие	20	17,6
Масло подсолнечное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,34
Жиры (г):	0,04

Углеводы (г):	3,15
Энергетическая ценность (ккал):	33,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из моркови и яблок для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град С не менее 3 минут, заправляют подсолнечным маслом непосредственно перед подачей. Салат порционируют горкой в салатник или десертную тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-**морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом;

**Цвет-** моркови и яблок;

**Вкус, запах-** свойственный моркови и сорту яблок;

**Консистенция-** мягкая, сочная.

**Температура подачи:** не выше 14°С

**Срок реализации:** не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°С



Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из моркови и яблок

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	36	27
с 01.09 по 31.12	33,75	27
Яблоки свежие	25	22
Масло подсолнечное	2,5	2,5
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,43
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	3,94
Энергетическая ценность (ккал):	41,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из моркови и яблок для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град С не менее 3 минут, заправляют подсолнечным маслом непосредственно перед подачей. Салат порционируют горкой в салатник или десертную тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом;

**Цвет**- моркови и яблоч;

**Вкус, запах**- свойственный моркови и сорту яблоч;

**Консистенция**- мягкая, сочная.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свеклы

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла столовая свежая	48	38*
Вода питьевая (для варки свеклы)	45	45
Масло подсолнечное	2,4	2,4
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

\*масса вареной очищенной свеклы

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	3,2
Энергетическая ценность (ккал):	36,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из свеклы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят 1-1,5 часа до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Перед подачей салат заправляют маслом подсолнечным и перемешивают. Порционируют салат горкой в салатник или на закусочную тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: салат уложен горкой;  
 Консистенция: свеклы отварной мягкая;  
 Цвет: салата - свойственный цвету свеклы; Вкус, запах: свеклы и подсолнечного масла.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из свеклы**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	63,33	47,5
с 01.09 по 31.12	59,38	47,5
Вода питьевая (для варки свеклы)	45	45
Масло подсолнечное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>50</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>		
Белки (г):		0,8

Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	4
Энергетическая ценность (ккал):	45,6

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из свеклы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят 1-1,5 часа до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Перед подачей салат заправляют маслом подсолнечным и перемешивают. Порционируют салат горкой в салатник или на закусочную тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: салат уложен горкой;

Консистенция: свеклы отварной мягкая;

Цвет: салата – свойственный цвету свеклы; Вкус, запах: свеклы и подсолнечного масла.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат картофельный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	45,5	29,6
с 01.03 по 31.07	49,3	29,6
с 01.08 по 31.08	37	29,6
с 01.09 по 31.10	39,4	29,6
с 01.11 по 31.12	42,3	29,6
Вода (для варки картофеля)	30	30
Лук репчатый	7,2	6
Масло подсолнечное	7,5	7,5
Соль пищевая	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

\*масса отварного очищенного картофеля

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	6,1
Углеводы (г):	4,8
	76,8
Энергетическая ценность (ккал):	

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат картофельный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленный картофель заливают горячей водой и варят до готовности, после чего воду сливают, картофель охлаждают, затем очищают. Очищенный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным луком, солью.. Салат заправляют маслом подсолнечным непосредственно перед подачей. Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом подсолнечным;

**цвет** — типичный для используемых овощей;

**вкус, запах** - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла подсолнечного;

**консистенция** картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат картофельный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	56,92	37
с 01.03 по 31.07	61,67	37
с 01.08 по 31.08	46,25	37
с 01.09 по 31.10	49,33	37
с 01.11 по 31.12	52,86	37
Вода (для варки картофеля)	40	40
Лук репчатый	9	7,5
Масло подсолнечное	7,5	7,5
Соль пищевая	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>50</b>



**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	7,6
Углеводы (г):	6,0
Энергетическая ценность (ккал):	96,0

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат картофельный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленный картофель заливают горячей водой и варят до готовности, после чего воду сливают, картофель охлаждают, затем очищают. Очищенный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным луком, солью.. Салат заправляют маслом подсолнечным непосредственно перед подачей. Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом подсолнечным;

**цвет** — типичный для используемых овощей;

**вкус, запах** - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла подсолнечного;

**консистенция** картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:**

не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сдоба обыкновенная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	35,56	35,56
Мука пшеничная (на подпыл)	1,48	1,48
Сахар-песок	3,7	3,7
Масло сливочное	1,11	1,11
Масло подсолнечное	1,48	1,48
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	1,33	1,33
Соль пищевая	0,6	0,6
Дрожжи сухие	0,14	0,14
Вода питьевая	15,6	15,6
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,25	0,25
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,80
Жиры (г):	7,10
Углеводы (г):	24,80
Энергетическая ценность (ккал):	164,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сдоба обыкновенная для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают подсолнечное масло, размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски, придавая изделиям округлую форму, после чего укладывают на листы, смазанные маслом подсолнечным, ставят в теплое место для расстойки на 20-30 мин. За 15 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Отпускают сдобу на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;

**Цвет-** от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;

**Вкус, запах-** вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки;

**Консистенция** - мякиш хорошо пропечен, пористый.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сок абрикосовый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок абрикосовый	180	180
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,96
Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	17,80
Энергетическая ценность (ккал):	78,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сок абрикосовый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- характерный для используемого сока;

**Запах**- приятный запах соответствующего сока;

**Вкус**- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция**- однородная, жидкая.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сок абрикосовый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок абрикосовый	150	150
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	12,1
Энергетическая ценность (ккал):	54,7

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сок абрикосовый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- характерный для используемого сока;

**Запах**- приятный запах соответствующего сока;

**Вкус**- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция**- однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сок персиковый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок персиковый	150	150
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	9,8
Энергетическая ценность (ккал):	56,7

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сок персиковый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет-** характерный для используемого сока;

**Запах-** приятный запах соответствующего сока;

**Вкус-** приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция-** однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сок персиковый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок персиковый	180	180
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**



Белки (г):	0,96
Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	17,8
Энергетическая ценность (ккал):	78

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сок персиковый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением.

Сок порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- характерный для используемого сока;

**Запах**- приятный запах соответствующего сока;

**Вкус**- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция**- однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сок яблочный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	150	150
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	12,8
Энергетическая ценность (ккал):	57

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сок яблочный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- характерный для используемого сока;

**Запах**- приятный запах соответствующего сока;

**Вкус**- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция**- однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сок яблочный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок яблочный	180	180
<b>Выход:</b>		<b>180</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		0,96

Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	17,8
Энергетическая ценность (ккал):	78

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сок яблочный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет-** характерный для используемого сока;

**Запах-** приятный запах соответствующего сока;

**Вкус-** приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция-** однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус молочный (сладкий)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	25	25
Масло сливочное	2,3	2,3
Мука пшеничная	2,3	2,3
Вода питьевая	25	25
Сахар	4	4
Соль пищевая	0,4	0,4
Ванилин	0,003	0,003
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	6,50
Энергетическая ценность (ккал):	39,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Соус молочный (сладкий) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин

**Соус молочный:**

Муку пшеничную подсушивают на горячей сковороде до кремового цвета, охлаждают до 70\*С. После чего добавляют горячее молоко с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавляют масло сливочное, соль, сахар, ванилин, процеживают и доводят до кипения. Соус молочный сладкий порционируют в тарелку для вторых блюд в качестве дополнения к основному блюду.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид** -однородная масса с гладкой поверхностью;

**Цвет**- от белого до светло-кремового;

**Вкус**- сладкий, нежный, умеренно соленый;

**Запах**- кипяченного молока;

**Консистенция**- густой сметаны.

**Температура подачи:**

не ниже 65\*С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Соус сметанный**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	5	5
Мука пшеничная	1,5	1,5
Вода питьевая	15	15
Соль пищевая	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>20</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,30
Жиры (г):	1,00
Углеводы (г):	11,20
Энергетическая ценность (ккал):	17,56

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Соус сметанный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Соус подают к основному блюду в тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид** - однородная, нерасслоившаяся масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира;

**Цвет**- от белого до светло-кремового;

**Вкус**- умеренно соленый, свежей сметаны;

**Запах**- свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;

**Консистенция**- вязкая, полужидкая, эластичная.

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Соус сметанный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана 15% жирности	12,5	12,5



Мука пшеничная	3,8	3,8
Вода питьевая	37,5	37,5
Соль пищевая	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	2,00
Углеводы (г):	3,00
Энергетическая ценность (ккал):	37,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Соус сметанный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Соус подают к основному блюду в тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид** - однородная, нерасслоившаяся масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира;

**Цвет**- от белого до светло-кремового;

**Вкус**- умеренно соленый, свежей сметаны;

**Запах**- свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;

**Консистенция**- вязкая, полужидкая, эластичная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп картофельный с горохом и гренками**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий продовольственный	40,1	30
Горох шлифованный	12,2	12

Лук репчатый свежий	7,2	6
Морковь свежая	9,6	7,5
Масло подсолнечное	3	3
Вода питьевая	115,3	115,3
<b>ГРЕНКИ ИЗ БАТОНА ПШЕНИЧНОГО</b>		<b>15</b>
Батон нарезной обогащенный	28,5	24
Соль пищевая	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

Потери на овощи рассчитаны на 01.09.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

	2,85
Белки (г):	
Жиры (г):	3,42
Углеводы (г):	22,9
Энергетическая ценность (ккал):	134,6

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с горохом и гренками для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленные овощи нарезают: картофель - крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Лук и морковь припускают с подсолнечным маслом. Подготовленный горох кладут в воду и варят до полуготовности, после чего добавляют картофель, припущенные морковь и лук,

соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки.

*Гренки из батона пшеничного:*

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10x10 мм и подсушивают 10-15 минут до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Порционируют суп в тарелки для первых блюд, при отпуске добавляют гренки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** : в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох в виде целых неразваренных зерен;

**Цвет-** светло-желтый;

**Вкус** - умеренно соленый, свойственный гороху;

**Запах** - продуктов, входящих в суп;

**Консистенция** - картофель и горох - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп картофельный с горохом и гренками**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	47,7	30

с 01.03 по 31.07	53	30
с 01.08 по 31.08	39,25	30
с 01.09 по 31.10	41	30
с 01.11 по 31.12	45,3	30
Горох шлифованный	14	14
Лук репчатый свежий	7,4	6,3
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	10,56	7,9
с 01.09 по 31.12	9,8	7,9
Масло подсолнечное	3,3	3,3
Вода питьевая	145	145
<b>ГРЕНКИ ИЗ БАТОНА ПШЕНИЧНОГО</b>		<b>10</b>
Батон нарезной обогащенный	19	16
Соль пищевая	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		4,1
Жиры (г):		4,5
Углеводы (г):		25,60

Энергетическая ценность (ккал):

153,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с горохом и гренками для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленные овощи нарезают: картофель – крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Лук и морковь припускают с подсолнечным маслом. Подготовленный горох кладут в воду и варят до полуготовности, после чего добавляют картофель, припущенные морковь и лук, соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки.

*Гренки из батона пшеничного:*

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10x10 мм и подсушивают 10-15 минут до хрустящего состояния в жарочном шкафу. Порционируют суп в тарелки для первых блюд, при отпуске добавляют гренки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох в виде целых неразваренных зерен;

**Цвет-** светло-желтый;

**Вкус** - умеренно соленый, свойственный гороху;

**Запах** - продуктов, входящих в суп;

**Консистенция** - картофель и горох - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с клецками, говядиной и зеленью петрушки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой	38,23	31
Картофель с 01.09 по 31.10	41,33	31
с 01.11 по 31.12	45,47	31
с 01.01 по 28-29.02	48,05	31
с 1.03	51,15	31
Морковь свежая до 01.01	7,5	6,2
с 01.01	8,27	6,20
Лук репчатый свежий	7,44	6,20
Масло подсолнечное	1,55	1,55
Соль пищевая	0,4	0,4
<b>КЛЕЦКИ:</b>		<b>10</b>
Мука пшеничная	3,1	3,1
Масло сливочное	0,4	0,4
Яйцо куриное пищевое	0,9	0,9

Вода питьевая	4,83	4,83
Соль пищевая	0,3	0,3
Вода питьевая (для варки клёцек)	50	50
<b>Бульон из говядины:</b>		112,5
Говядина таз. (лопатка) с/м	18,2	16
Вода питьевая	135	135
<b>Говядина отварная</b>		10
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,06
Жиры (г):	5,8
Углеводы (г):	10,2
Энергетическая ценность (ккал):	113,9

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с клецками, говядиной и зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

**Технология приготовления:**

Говядину обрабатывают, заливают холодной питьевой водой, отваривают, порционируют, заливают образовавшимся бульоном и подвергают



вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском. В полученный кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно небольшими порциями, и кладут в суп при отпуске.

**Клецки:**

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виду жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку при отпуске. Суп порционируют в тарелки для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки, клецки одинакового размера;

**Цвет-** супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый;

**Вкус:** овощей и картофеля, продуктов входящих в суп;

**Запах:** продуктов, входящих в суп;

**Консистенция** - картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, говядина –мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

---

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп картофельный с клецками, говядиной и зеленью петрушки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	39,9	25,9
с 01.03 по 31.07	43,2	25,9
с 01.08 по 31.08	32,4	25,9
с 01.09 по 31.10	34,5	25,9
с 01.11 по 31.12	37	25,9
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	6,8	5,1
с 01.09 по 31.12	6,4	5,1
Лук репчатый свежий	6,1	5,1
Масло подсолнечное	2	2
Соль пищевая	0,4	0,4
<b>КЛЕЦКИ:</b>		<b>10</b>
Мука пшеничная	3,1	3,1
Масло сливочное	0,4	0,4
Яйцо куриное пищевое	0,9	0,9

Вода питьевая	4,83	4,83
Соль пищевая	0,3	0,3
Вода питьевая (для варки клёцек)	50	50
<b>Бульон из говядины:</b>		135
Говядина таз. (лопатка) с/м	18	16
Вода питьевая	180	180
<b>Говядина отварная</b>		10
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,22
Жиры (г):	8,93
Углеводы (г):	19,3
Энергетическая ценность (ккал):	185,4

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с клецками, говядиной и зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

**Технология приготовления:**

Говядину обрабатывают, заливают холодной питьевой водой, отваривают, порционируют, заливают образовавшимся бульоном и подвергают

вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

В полученный кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно небольшими порциями, и кладут в суп при отпуске.

**Клецки:**

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виду жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку при отпуске.

Суп порционируют в тарелки для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки, клецки одинакового размера;

**Цвет-** супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый;

**Вкус:** овощей и и картофеля, продуктов входящих в суп;

**Запах:** продуктов, входящих в суп;

**Консистенция** - картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, говядина –мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

---

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с курой и сметаной, зеленью петрушки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий	84	63
Морковь свежая	7	5,6
Лук репчатый свежий	6,72	5,6
Масло подсолнечное	1,4	1,4
<i>Бульон:</i>		90
Мясо кур (грудка) с/м	15	14
Вода питьевая	108	108
Сметана 15% жирности	5	5
Соль пищевая	0,5	0,5
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>150</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		0,7
		5,5
Жиры (г):		
Углеводы (г):		11,9
Энергетическая ценность (ккал):		85,6

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с курой и сметаной, зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

*Приготовление бульона:* филе филе куриное кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. После чего сваренные тушки птицы или филе вынимают из бульона и порционируют; курицу тушку отделяют мясо от кости, порционируют, после чего мякоть заливают бульоном (в котором варились) и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания приготовления добавляют соль, прокипяченную сметану и снова доводят до кипения. При отпуске в тарелку для первых блюд кладут кусочек филе птицы и нашинкованную зелень петрушки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками, кусочек филе птицы;

**Цвет-** супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый;

**Вкус:** картофеля, припущенных овощей, сметаны, умеренно соленый;

**Запах:** овощей, входящих в состав супа;

**Консистенция** - картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с курой и сметаной, зеленью  
петрушки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	97,2	63,18
с 01.03 по 31.07	105,3	63,18
с 01.08 по 31.08	78,98	63,18
с 01.09 по 31.10	84,24	63,18
с 01.11 по 31.12	90,26	63,18
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	8,27	5,58
с 01.09 по 31.12	6,98	5,58
Лук репчатый свежий	6,66	5,58
Масло подсолнечное	1,35	1,35
Бульон:		114
Мясо кур (грудка) с/м	15	14
Вода питьевая	140	140

Сметана 15% жирности	5	5
Соль пищевая	0,5	0,5
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	16,00
Энергетическая ценность (ккал):	135,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с курой и сметаной, зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

*Приготовление бульона:* филе филе куриное кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. После чего сваренные тушки птицы или филе вынимают из бульона и порционируют; курицу тушку отделяют мясо от кости, порционируют, после чего мякоть заливают бульоном (в котором варилась) и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в



порционную посуду при отпуске.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания приготовления добавляют соль, прокипяченную сметану и снова доводят до кипения. При отпуске в тарелку для первых блюд кладут кусочек филе птицы и нашинкованную зелень петрушки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками, кусочек филе птицы;

**Цвет-** супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый;

**Вкус:** картофеля, припущенных овощей, сметаны, умеренно соленый;

**Запах:** овощей, входящих в состав супа;

**Консистенция** - картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий	37,8	30
с 01.09 по 31.10	40,2	30

с 11.01 по 31.12	42,6	30
с 01.01 по 28-29,02	46,2	30
с 01.03	49,8	30
Макаронные изделия	9,6	9,6
Морковь свежая столовая до 01.01	7,5	6
с 01.01	7,98	6
Лук репчатый свежий	7,2	6
Масло подсолнечное	1,5	1,5
Соль пищевая	0,5	0,5
<b>Бульон куриный:</b>		95
Мясо кур (грудка) с/м	15	14
Вода питьевая	110	110
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>150</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		1,06
Жиры (г):		2,1
Углеводы (г):		12,49
Энергетическая ценность (ккал):		85,4

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

*Приготовление бульона:* филе куриное кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. После чего сваренные тушки птицы или филе вынимают из бульона и порционируют; курицу тушку отделяют мясо от кости, порционируют, после чего мякоть заливают бульоном (в котором варились) и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубинами, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают с маслом подсолнечным. В кипящий бульон кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные лук, морковь, соль и варят до готовности. Свежую зелень петрушки шинкуют и добавляют в тарелку с супом при отпуске.  
Суп порционируют в тарелку для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму, кусочек филе птицы;

**Цвет-** супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый;

**Вкус:** картофеля, припущенных овощей, сметаны, умеренно соленый;

**Запах:** продуктов, входящих в состав супа;

**Консистенция -** картофель и овощи - мягкие, филе птицы мягкое, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей  
и зеленью петрушки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	102,7	66,7
с 01.03 по 31.07	111,3	66,7
с 01.08 по 31.08	83,5	66,7
с 01.09 по 31.10	89	66,7
с 01.11 по 31.12	95,4	66,7
Макаронные изделия	7	7
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	8,86	6,7
с 01.09 по 31.12	8,3	6,7
Лук репчатый свежий	8	6,7
Масло подсолнечное	1,7	1,7
Соль пищевая	0,6	0,6

<b>Бульон куриный:</b>		117
Мясо кур (грудка) с/м	15	14
Вода питьевая	145	145
Петрушка свежая [зелень]	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,1
Жиры (г):	5,1
Углеводы (г):	16,60
Энергетическая ценность (ккал):	118,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

*Приготовление бульона:* филе куриное кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. После чего сваренные тушки птицы или филе вынимают из бульона и порционируют; курицу тушку отделяют мясо от кости, порционируют, после чего мякоть заливают бульоном (в котором варились) и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель - брусочками или кубинами, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают с маслом подсолнечным. В кипящий бульон кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем

добавляют картофель, припущенные лук, морковь, соль и варят до готовности. Свежую зелень петрушки шинкуют и добавляют в тарелку с супом при отпуске.  
Суп порционируют в тарелку для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму, кусочек филе птицы;

**Цвет-** супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый;

**Вкус:** картофеля, припущенных овощей, сметаны, умеренно соленый;

**Запах:** продуктов, входящих в состав супа;

**Консистенция** - картофель и овощи - мягкие, филе птицы мягкое, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с мясными фрикадельками**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель свежий	85,23	64,00
Морковь свежая столовая	8,00	6,40
Лук репчатый свежий	7,68	6,40
Масло подсолнечное	1,60	1,60

Вода питьевая	112,00	112,00
Соль пищевая	0,60	0,60
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ:</b>	-	<b>15,00</b>
Говядина таз. (лопатка) с/м	19,40	17,10
Лук репчатый свежий	1,80	1,50
Вода	1,50	1,50
Яйца куриные пищевые	0,96	0,96
Соль пищевая	0,10	0,10
<b>Масса фрикаделек п/ф</b>		<b>17,00</b>
Вода (для варки фрикаделек)	15,00	15,00
<b>Выход:</b>		<b>170</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,4
Жиры (г):	2,93

Углеводы (г):	15,7
Энергетическая ценность (ккал):	75,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с мясными фрикадельками для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные на подсолнечном масле лук и морковь, и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

**Фрикадельки мясные:**

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сыром, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в воде в течение 10-12 минут до готовности. Хранят фрикадельки до отпуски на мармите в бульоне. Суп порционируют в тарелку для первых блюд, при отпуске добавляют фрикадельки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера;

**Цвет:** супа-золотистый, жира на поверхности - светло-желтый;

**Вкус:** овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.

**Запах:** продуктов, входящих в суп.



**Консистенция:** картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп картофельный с мясными фрикадельками**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	101,69	66,1
с 01.03 по 31.07	110,17	66,1
с 01.08 по 31.08	82,63	66,1
с 01.09 по 31.10	88,13	66,1
с 01.11 по 31.12	94,43	66,1
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	8,8	6,6
с 01.09 по 31.12	8,25	6,6
Лук репчатый свежий	7,9	6,6

Томат-паста	1,6	1,6
Масло подсолнечное	1,6	1,6
Вода питьевая	140	140
Соль пищевая	0,7	0,7
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ</b>		<b>20</b>
Говядина таз. (лопатка) с/м	24,2	21,3
Лук репчатый свежий	2,2	1,8
Вода питьевая	1,8	1,8
Яйцо куриное пищевое	1,7	1,5
Соль пищевая	0,1	0,1
<b>Масса фрикаделек п/ф</b>		<b>22,6</b>
Вода (для варки фрикаделек)	20	20
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,5
------------	-----

Жиры (г):	2,4
Углеводы (г):	12,50
Энергетическая ценность (ккал):	87,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с мясными фрикадельками для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные на подсолнечном масле лук и морковь, и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

Фрикадельки мясные:

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в воде в течение 10-12 минут до готовности. Хранят фрикадельки до отпуски на мармите в бульоне. Суп порционируют в тарелку для первых блюд, при отпуске добавляют фрикадельки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера;

**Цвет:** супа-золотистый, жира на поверхности - светло-желтый;

**Вкус:** овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.

**Запах:** продуктов, входящих в суп.

**Консистенция:** картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суфле из рыбы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе Трески б/к с/м	65,5	57,6
Вода питьевая (для припускания рыбы)	45	45
<b>СОУС :</b>		
Молоко	15	15
Масло сливочное	2,6	2,6
Мука пшеничная	2,6	2,6
Вода питьевая	3	3
Соль пищевая	0,2	0,2
<i>Выход соуса:</i>	-	<b>20</b>
Яйцо куриное пищевое	8	8
Масло подсолнечное	2	2
<b>Выход:</b>		<b>60</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,6
Жиры (г):	3,1
Углеводы (г):	0,5
Энергетическая ценность (ккал):	91,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суфле из рыбы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе рыбы (трески) заливают горячей водой и припускают 3-5 минут. После чего охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, добавляют размягчённое сливочное масло и тщательно взбивают; вводят взбитые яичные белки и выкладывают в формы, смазанные маслом подсолнечным. Запекают 15-20 минут при температуре 180-190\*С

**Соус молочный густой:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин;

**Цвет** - продуктов, входящих в блюдо;

**Вкус, запах** - свойственный продуктам, входящим в блюдо.;

**Консистенция** - сочная, нежная.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суфле из рыбы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе Трески б/к с/м	78,4	69
Вода питьевая (для припускания рыбы)	60	60
<b>СОУС:</b>		
Молоко	20,5	20,5
Масло сливочное	3,5	3,5
Мука пшеничная	3,5	3,5
Вода питьевая	4,1	4,1
Соль пищевая	0,2	0,2
<i>Выход соуса:</i>	-	<b>27</b>
Яйцо куриное пищевое	10	10
Масло сливочное	5	5
Масло подсолнечное	3	3

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,1
Жиры (г):	6,4
Углеводы (г):	3,3
Энергетическая ценность (ккал):	125

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суфле из рыбы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе рыбы (трески) заливают горячей водой и припускают 3-5 минут. После чего охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, добавляют размягчённое сливочное масло и тщательно взбивают; вводят взбитые яичные белки и выкладывают в формы, смазанные маслом подсолнечным. Запекают 15-20 минут при температуре 180-190\*С.

**Соус молочный густой:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин;

**Цвет** - продуктов, входящих в блюдо;

**Вкус, запах** - свойственный продуктам, входящим в блюдо.;

**Консистенция** - сочная, нежная.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суфле куриное**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (грудка) с/м	44,6	41,5
Вода питьевая (для припускания филе)	45	45
Яйцо куриное пищевое	10	10
Масло сливочное для смазки форм	2,2	2,2
<b>Соус молочный густой:</b>	-	<b>16,4</b>
Молоко питьевое	12,3	12,3
Масло сливочное	2,1	2,1
Мука пшеничная	2,1	2,1
Вода питьевая	2,5	2,5
Соль пищевая	0,1	0,1



Выход:

60

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,5
Жиры (г):	4,43
Углеводы (г):	9,8
Энергетическая ценность (ккал):	114,6

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суфле куриное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленное куриное филе заливают горячей водой и припускают 5-7 минут. Припущенное филе кури дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки или в гастроёмкость, смазанные маслом сливочным и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут. Готовое суфле немного охлаждают и нарезают на порции.

**Соус молочный густой:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 70°C и разводят горячим

молоком с водой, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения. Порционируют суфле в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов;

**Цвет** - кремово-желтый;

**Вкус, запах** - свойственный продуктам, входящим в блюдо.;

**Консистенция** - сочная, мягкая, нежная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суфле куриное**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (грудка) с/м	52,6	49
Вода питьевая (для припускания филе)	53	53
Яйцо куриное пищевое	12,5	12,5

Масло сливочное для смазки форм	2,5	2,5
<b>Соус молочный густой:</b>	-	<b>19,5</b>
Молоко питьевое	14,7	14,7
Масло сливочное	2,5	2,5
Мука пшеничная	2,5	2,5
Вода питьевая	2,9	2,9
Соль пищевая	0,15	0,15
<b>Выход:</b>		<b>70</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,4
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	9,30
Энергетическая ценность (ккал):	135,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суфле куриное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленное куриное филе заливают горячей водой и припускают 5-7 минут. Припущенное филе кури дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки или в гастроёмкость, смазанные маслом сливочным и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут. Готовое суфле немного охлаждают и нарезают на порции.

**Соус молочный густой:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 70\*С и разводят горячим молоком с водой, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения. Порционируют суфле в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов;

**Цвет** - кремово-желтый;

**Вкус, запах** -свойственный продуктам, входящим в блюдо.;

**Консистенция** - сочная, мягкая, нежная;

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Фрикадельки рыбные отварные**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Филе Трески мороженое	51,1	45
Батон нарезной обогащенный	9	9
Яйцо куриное пищевое	6	6
Масло сливочное	2	2
Вода питьевая	9	9
Соль пищевая	0,1	0,1
Вода питьевая (для варки фрикаделек)	45	45
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>71</b>
<b>Выход:</b>		<b>60</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	7,40
Жиры (г):	12,10
Углеводы (г):	5,90
Энергетическая ценность (ккал):	121,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Фрикадельки рыбные отварные для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде батонном, добавляют взбитые яйца, соль, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом сливочным маслом гастростойкую форму, заливают на 1/3 высоты гастростойкости водой, варят на слабом огне 15-20 минут. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму;

**Цвет:** фрикаделек- белый или светло-серый.;

**Вкус:** отварной рыбы, в меру соленый;

**Запах:** отварной рыбы, приятный.

**Консистенция:** в меру плотная, сочная, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Фрикадельки рыбные отварные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе Трески мороженое	68,1	60
Батон нарезной обогащенный	12	12
Яйцо куриное пищевое	8	8
Масло сливочное	3	3
Вода питьевая	12	12

Соль пищевая	0,3	0,3
Вода питьевая (для варки фрикаделек)	60	60
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>94</b>
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	16,10
Углеводы (г):	7,90
Энергетическая ценность (ккал):	161,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Фрикадельки рыбные отварные для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде батонном, добавляют взбитые яйца, соль, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом сливочным маслом емкость, заливают на 1/3 высоты ёмкости водой, варят на слабом огне 15-20 минут. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму;

**Цвет:** фрикаделек- белый или светло-серый.;

**Вкус:** отварной рыбы, в меру соленый.

**Запах:** отварной рыбы, приятный.

**Консистенция:** в меру плотная, сочная, однородная.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый	15	15
<b>Выход:</b>		<b>15</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	6,4
Энергетическая ценность (ккал):	31

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.



**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования хлеба;

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Хлеб ржано-пшеничный обогащённый	20,00	20,00
<b>Выход:</b>		<b>20</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,3
Жиры (г):	0,13
Углеводы (г):	8,5
Энергетическая ценность (ккал):	41

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования хлеба;

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый	25	25
<b>Выход:</b>		<b>25</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,63
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	10,63
Энергетическая ценность (ккал):	51,63

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования хлеба;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый	30	30

Выход:

30

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,04
Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	12,72
Энергетическая ценность (ккал):	61,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Подают хлеб на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования хлеба;

**Температура подачи:**

20 ±5°C

**Срок реализации:**

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с вареньем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	0,8	0,8
Вода питьевая	110	110
Варенье	10	10
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	2,47
Углеводы (г):	4,83
Энергетическая ценность (ккал):	55,1

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с вареньем для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Варенье добавляют в чай. Чай порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в стаканы или чашки, прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - золотисто-коричневый, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, чуть терпкий, со вкусом варенья, свойственный чаю с вареньем.;

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки  
напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного  
выше температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с вареньем**

Наименование  сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	1	1
Вода питьевая	132	132

Варенье	15	15
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,09
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	8,2
Энергетическая ценность (ккал):	34,1

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с вареньем для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Варенье добавляют в чай. Чай порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в стаканы или чашки, прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - золотисто-коричневый, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, чуть терпкий, со вкусом варенья, свойственный чаю с вареньем.;

**Срок реализации:**

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с лимоном

Наименование  сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	1	1
Вода питьевая	192	192
Сахар песок	6	6
Лимоны	7,3	7
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	8,52
Энергетическая ценность (ккал):	36,00

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Чай с лимоном для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют заваренный чай, настаивают в течение 5 минут

Подготовленные лимоны, нарезают тонкими кружочками или ломтиками. Чай порционируют в стаканы или чашки, при отпуске добавляют нарезанный лимон.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в стаканы или чашки, прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - ярко-выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом лимона;

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки  
напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с молоком**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	1	1
Вода питьевая	60	60
Сахар	5	5
Молоко	92	92
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	3,2
Жиры (г):	1,8
Углеводы (г):	13,6
Энергетическая ценность (ккал):	77

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с молоком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют заваренный чай, настаивают в течение 5 минут. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко. Чай порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан

**Цвет, вкус, запах** - серовато-белый, сладкий, с привкусом молока, свойственный молоку и чаю.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с сахаром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	0,8	0,8
Вода питьевая	153	153
Сахар	12,1	12,1
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	28,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с сахаром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют заваренный чай, настаивают в течение 5 минут

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

**Цвет, вкус, запах** - золотисто-коричневый, сладкий, чуть терпкий, свойственный чаю.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с сахаром**

Наименование  сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	1	1
Вода питьевая	183	183
Сахар	6	6
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,00
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	8,40
Энергетическая ценность (ккал):	34,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с сахаром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Приготовление чая: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.

Чай порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан;

**Цвет, вкус, запах** - золотисто-коричневый, сладкий, чуть терпкий, свойственный чаю.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной, сметаной, зеленью петрушки**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
сырья		
Картофель свежий	21,60	16,20
Капуста белокочанная свежая	33,75	27,00

Морковь свежая столовая	8,55	6,75
Лук репчатый свежий	6,48	5,40
Томат-паста	1,35	1,35
Масло подсолнечное	2,70	2,70
Соль пищевая	0,50	0,50
<i>Бульон из говядины:</i>		88,00
Говядина таз. (лопатка) с/м	16,38	14,40
Вода питьевая	110,00	110,00
Соль пищевая	0,40	0,40
Петрушка свежая (зелень)	1,10	1,00
Сметана 15% жирности	5,00	5,00
<b>Выход блюда</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	1,3
Углеводы (г):	9,28
Энергетическая ценность (ккал):	84,4

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Щи из свежей капусты с картофелем, с говядиной, сметаной, зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.



### **Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

*Бульон из говядины:* подготовленную говядину, отваривают, после чего бульон сливают для дальнейшего использования. Мясо порционируют, заливают небольшим количеством бульона и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду перед отпуском.

Капусту нарезают шашечками, картофель дольками. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные с подсолнечным маслом морковь, лук, соль и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенное с подсолнечным маслом томатную пасту, прокипяченную сметану и снова доводят до кипения. Зелень петрушки мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском. Порционируют щи в тарелки для первых блюд.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - в жидкой части щей - капуста, нарезанная шашечками, морковь, лук, картофель - дольками, порционируют щи в глубокую тарелку;

**Цвет** - бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный;

**Вкус** - капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый, со вкусом сметаны;

**Запах** - продуктов, входящих в щи со сметаной;

**Консистенция** - капусты -упругая, овощей - мягкая, говядины- мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной,  
зеленью петрушки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	29,2	18,5
с 01.03 по 31.07	31,7	18,5
с 01.08 по 31.08	23,7	18,5
с 01.09 по 31.10	25,4	18,5
с 01.11 по 31.12	27,81	18,5
Капуста белокочанная свежая	39,6	31,6
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	10,6	8
с 01.09 по 31.12	10	8
Лук репчатый свежий	7,6	63
Томат-паста	1,5	1,5
Масло подсолнечное	2,5	2,5
Вода питьевая	127	127

Соль пищевая	0,5	0,5
Сметана 15% жирности	5	5
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

\* Потери на овощи с 1 сентября

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,2
Жиры (г):	6,2
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	107,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные с маслом подсолнечным морковь, лук, соль и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную с подсолнечным маслом томатную пасту, прокипяченную сметану и снова доводят до кипения. Зелень петрушки мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском. Порционируют щи в столовую тарелку для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками;

**Цвет** - бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный;

**Вкус** - капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый, со вкусом сметаны.

**Запах** - продуктов, входящих в щи со сметаной;

**Консистенция** - капусты -упругая, овощей - мягкая, говядины- мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Яблоко свежее**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	114	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	7,1
Энергетическая ценность (ккал):	39,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Яблоко свежее для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Подают фрукты на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- плоды уложены на десертную тарелку;

**Цвет**- свойственный фруктам;

**Вкус, запах, консистенция**- свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисло-сладкий.

**Температура подачи:** 12-14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления при указанной температуре; 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Яйцо вареное**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	40	40

Вода (для варки яиц)	300	300
Соль	4	4
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	3,90
Жиры (г):	4,30
Углеводы (г):	0,30
Энергетическая ценность (ккал):	63,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Яйцо вареное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Варёное яйцо подают на закусочной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, цвет** — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета, на закусочной тарелке;

**вкус, запах** — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с лимоном**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай-заварка:		40,5
Вода питьевая	109,1	109,1
Сахар песок	5	5
Лимоны	3,6	3
<b>Выход:</b>		<b>150/5/3,5</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	7,10
Энергетическая ценность (ккал):	29,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с лимоном для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Приготовление чая: оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют чай - заварку из расчета 24 мл чай - заварки на 180 мл готового чая, настаивают в течение 5 минут.

Подготовленные лимоны, нарезают тонкими кружочками или ломтиками. Чай порционируют в стаканы или чашки, при отпуске добавляют нарезанный лимон.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в стаканы или чашки, прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - ярко-выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом лимона;

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****Наименование кулинарного изделия (блюда):****Молоко кипяченое**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция



	Брутто, г	Нетто, г
Молоко питьевое 2,5% жирности	189,9	189
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	2,80
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	98,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Молоко кипяченое для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают. Порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** молоко без пленки на поверхности;

**Цвет-** белый, с кремовым оттенком;

**Запах-** кипяченого молока, приятный;

**Вкус-** характерный для кипяченого молока, сладковатый;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Булочка домашняя**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	28,89	28,89
Мука пшеничная (на подпыл)	1,62	1,62
Сахар-песок	4,95	4,95
Сахар-песок (для отделки)	1,44	1,44
Масло сливочное	6,66	6,66
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	0,9	0,9
Соль пищевая	0,27	0,27
Дрожжи сухие	0,2	0,2
Вода	9,27	9,27
Молоко	3,6	3,6
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>45</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	2
Жиры (г):	3,4
Углеводы (г):	15,3
Энергетическая ценность (ккал):	115,8

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Булочка домашняя для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду и молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из дрожжевого теста формируют шарики массой 67г, кладут их швом вниз на смазанные маслом подсолнечным листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком. Выпекают 12-15 минут при температуре 180-200°С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая, поверхность посыпана сахаром-песком.

**Вкус и запах** приятный, нежный, свежесдобитой дрожжевой булочки.

**Консистенция:** состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый.

**Цвет** от золотистого до светло-коричневого.

Отпускают на пирожковой тарелке.

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Булочка молочная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	34,65	34,65
Мука пшеничная (на подпыл)	1,35	1,35
Дрожжи сухие	0,12	0,12
Молоко	18	18
Соль пищевая	0,5	0,5
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>45</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	1,2
Жиры (г):	9,8
Углеводы (г):	16,7
Энергетическая ценность (ккал):	117

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Булочка молочная для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до 35-40° С молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют оставшееся молоко с растворенной в нем солью. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из дрожжевого формируют шарики массой 56 г, кладут их швом вниз на смазанные маслом подсолнечным листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая с 3-4 косыми надрезами, выложена на пирожковую тарелку

**Вкус и запах** приятный, нежный, свежеспеченной дрожжевой булочки.

**Консистенция:** состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый.

**Цвет:** золотисто-желтый.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с джемом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Джем	12	12
Масло сливочное	6	6
Батон нарезной обогащенный	17	17
<b>Выход:</b>		35
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		3,5
Жиры (г):		3,1
Углеводы (г):		12,4
Энергетическая ценность (ккал):		68

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с джемом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Ломтик батона пшеничного намазывают маслом, затем джемом. Бутерброды порционируют на пирожковые тарелки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, сверху джем..

**Консистенция:** батона - мягкая, масла - мягкая, кремовая, джема- не растекающаяся.

**Цвет:** в соответствии с наименованием джема.

**Вкус:** джема, масла сливочного, батона.

**Запах:** джема в сочетании со свежим батоном.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с сыром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	16	15
Батон нарезной обогащенный	15	15
<b>Выход:</b>		30
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		3,39
Жиры (г):		3,98
Углеводы (г):		10
Энергетическая ценность (ккал):		69

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с сыром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Батон нарезают ломтиками, а сыр слайсами, сыр укладывают на батон. Порционируют бутерброд на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;

**Цвет, консистенция** - батона, сыра - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом батона.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ватрушка с творогом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	30	30
Сахар	1,56	1,56
Масло сливочное	1,2	1,2
Дрожжи сухие	0,2	0,2



Вода питьевая	8,4	8,4
Молоко	3,6	3,6
Соль пищевая	0,4	0,4
Масса теста:	-	47
Творог 5 % жирности	19,2	19,2
Сахар-песок	2,16	2,16
Яйцо куриное	1,92	1,92
Ванилин	0,002	0,002
Масса фарша:	-	20
Мука пшеничная (на подпыл)	1	1
Яйца (на смазку)	1	1
Масло подсолнечное (на смазку)	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>60</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	4,03
Жиры (г):	8,1
Углеводы (г):	26
Энергетическая ценность (ккал):	152

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Ватрушка с творогом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду и молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из теста формируют шарики массой 39г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом подсолнечным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град С 6-8 мин. При подаче ватрушки выкладывают на пирожковые тарелки.

**Приготовление творожной начинки:** подготовленные яйца соединить с сахаром и ванилином, слегка взбивая, затем полученную массу добавить в подготовленный творог и равномерно перемешать.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая, края гладкие, корочки тонкие, в середине начинка;

**Вкус и запах:** свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой;

**Консистенция:** пористость мелкая равномерная;

**Цвет:** золотисто-желтый.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Голубцы ленивые

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья

1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	120	91,76
Говядина тазобедр. /лопатка, с/м	60,24	52,99
Рис шлифованный	7,06	7,06
Вода питьевая (для припускания риса)	21,18	21,18
Лук репчатый свежий	13,65	11,48
Масло сливочное	1,69	1,69
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ:</b>		
Сметана	4,89	4,89
Мука пшеничная	1,5	1,5
Вода питьевая	15,44	15,44
Томат-паста	0,75	0,75
Соль пищевая	0,1	0,1
Выход соуса		18,82
<b>Выход блюда</b>		<b>160</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):	6,1	
Жиры (г):	7,85	
Углеводы (г):	20,8	
Энергетическая ценность (ккал):	179,65	

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Голубцы ленивые для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту; рис припускают в небольшом количестве горячей воды. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный сливочным маслом противень, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 15-20 минут.

**Соус сметанный с томатом:**

Томатную пасту протирают, доводят до кипения и соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают на сковороде без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 минут, после чего соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения.

Порционируют голубцы в тарелку для вторых

блюд, сверху поливают соусом.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-**порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом;

**Цвет-** светло-коричневый или оранжевый;

**Вкус, запах-** свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**Консистенция-** капусты – мягкая, фарша – сочная, нежная;

**Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Голубцы укладывают горкой на порционную тарелку.

Температура подачи

65°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Голубцы ленивые

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	135	103,2
Говядина тазобедр. /лопатка, с/м	68,1	60
Рис шлифованный	8	8
Вода питьевая (для припускания риса)	24	24
Лук репчатый свежий	15,5	13
Масло сливочное	2	2
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ:		
Сметана	5,2	5,2
Мука пшеничная	1,6	1,6
Вода питьевая	16,4	16,4
Томат-паста	0,8	0,8
Соль пищевая	0,1	0,1
Выход соуса		20
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	11,2
Жиры (г):	11,4
Углеводы (г):	12,84
Энергетическая ценность (ккал):	191,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Голубцы ленивые для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту; рис припускают в небольшом количестве горячей воды. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный сливочным маслом противень, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 \*С 15-20 минут.

**Соус сметанный с томатом:**

Томатную пасту протирают, доводят до кипения и соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают на сковороде без масла, охлаждают до 60-70\* С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 минут, после чего соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. Порционируют голубцы в тарелку для вторых блюд, сверху поливают соусом.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом;

**Цвет**- светло-коричневый или оранжевый;

**Вкус, запах**- свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**Консистенция**- капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная;

**Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку.

Температура подачи

65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Какао с молоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	3,40	3,40
Молоко	85,00	85,00
Вода	92,73	92,73
Сахар-песок	17,00	17,00
<b>Выход:</b>		<b>170</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,9
Жиры (г):	0,5
Углеводы (г):	14,3
Энергетическая ценность (ккал):	91

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Какао с молоком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Какао порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;

**Цвет** - светло-коричневый;

**Запах** - шоколадный, с ароматом кипяченого молока;

**Вкус** - приятный, шоколадный, умеренно сладкий;

**Консистенция**- хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая вязкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г



Крупа Рисовая	37,6	37,6
Молоко	96,9	96,9
Вода	65	65
Соль	0,76	0,76
Сахар-песок	3,8	3,8
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,30
Жиры (г):	5,90
Углеводы (г):	32,20
Энергетическая ценность (ккал):	252,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша рисовая жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша рисовая жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	22,25	22,25
Молоко	76,45	76,45
Вода	51,43	51,43
Соль	0,50	0,50
Сахар-песок	2,80	2,80
Масло сливочное	4,50	4,50
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2
Жиры (г):	4,8
Углеводы (г):	13,4
Энергетическая ценность (ккал):	137

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша рисовая жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают. Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	7	7
Сахар-песок	18	17,5
Молоко	44	43,75
Вода	150	150
<b>Выход:</b>		<b>175</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 1,35

Жиры (г): 1,2

Углеводы (г): 12,7

Энергетическая ценность (ккал): 84

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кофейный напиток с молоком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения. Порционируют напиток в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;

**Цвет** - светло-коричневый (кофейный);

**Запах** - аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

**Вкус** - приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;

**Консистенция**- хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Печенье**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье в ассортименте	35	35
<b>Выход:</b>		<b>35</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,28
Жиры (г):	3
Углеводы (г):	28
Энергетическая ценность (ккал):	111

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Печенье для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Печенье выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования печенье;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рагу овощное (3й вариант)**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный	54,56	40,92
Морковь свежая столовая	26,3	14,27*
Лук репчатый свежий	15,62	6,56*
Капуста белокочанная свежая	34,1	24,57*
Вода питьевая (для припускания овощей)	55	5
Масло сливочное	4,4	4,4
СОУС СМЕТАННЫЙ:		33
Мука пшеничная	2,49	2,49
Вода питьевая	24,86	24,86
Сметана	9	9
Соль пищевая	0,7	0,7
<b>Выход:</b>		<b>110</b>

\*масса готовых продуктов

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,35
Жиры (г):	4,5
Углеводы (г):	12,4
Энергетическая ценность (ккал):	102,7

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рагу овощное (3й вариант) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, лук репчатый припускают со сливочным маслом. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить до готовности.

**Соус сметанный:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град С выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прикипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

**Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом;

**Вкус, запах-** характерный для овощей и соуса;

**Цвет-** красновато-оранжевый;

**Консистенция** - мягкая, сочная;

Гарнир укладывают на тарелку горкой.

**Температура подачи:**

не ниже 65°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с вареньем**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов



сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	0,8	0,8
Вода питьевая	110	110
Варенье	15	15
<b>Выход:</b>		<b>165</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	10,83
Энергетическая ценность (ккал):	59,12

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с вареньем для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Варенье добавляют в чай. Чай порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в стаканы или чашки, прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - золотисто-коричневый, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, чуть терпкий, со вкусом варенья, свойственный чаю с вареньем.;

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки  
напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного  
выше температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с вареньем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	1	1
Вода питьевая	178,6	178,6
Варенье	15	15
<b>Выход:</b>		<b>180/15</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,09
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	8,2
Энергетическая ценность (ккал):	34,1

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с вареньем для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут.

Варенье добавляют в чай.

Порционируют чай в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в стаканы или чашки, прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - золотисто-коричневый, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, чуть терпкий, со вкусом варенья, свойственный чаю с вареньем.;

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с лимоном**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	0,85	0,85
Вода питьевая	160	160
Сахар песок	6	6

Лимоны	7,3	7
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,07
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	7,10
Энергетическая ценность (ккал):	29,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с лимоном для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют заваренный чай, настаивают в течение 5 минут.

Подготовленные лимоны, нарезают тонкими кружочками или ломтиками. Чай порционируют в стаканы или чашки, при отпуске добавляют нарезанный лимон.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в стаканы или чашки, прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - ярко-выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом лимона;

**Температура подачи:** не ниже 75°C

Срок реализации:

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки  
напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного  
выше температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с лимоном

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	0,96	0,96
Вода питьевая	181	181
Сахар песок	6,8	6,8
Лимоны	8,27	7,9
<b>Выход:</b>		<b>170</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	8,52
Энергетическая ценность (ккал):	36,00

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Чай с лимоном для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют заваренный чай, настаивают в течение 5 минут

Подготовленные лимоны, нарезают тонкими кружочками или ломтиками. Чай порционируют в стаканы или чашки, при отпуске добавляют нарезанный лимон.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в стаканы или чашки, прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - ярко-выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом лимона;

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Яблоко свежее**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	108,3	95

Выход:

95

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,31
Жиры (г):	0,32
Углеводы (г):	7,10
Энергетическая ценность (ккал):	33,01

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Яблоко свежее для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Подают фрукты на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** плоды уложены на десертную тарелку;

**Цвет-** свойственный фруктам;

**Вкус, запах, консистенция-** свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисло-сладкий.

**Температура подачи:**

12-14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления при указанной температуре; 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Зефир**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Зефир	25	25
<b>Выход:</b>		<b>25</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,29
Жиры (г):	2,58
Углеводы (г):	5,91
Энергетическая ценность (ккал):	49,91

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Зефир для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Зефир выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования зефира;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;



Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Зефир

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Зефир	20	20
<b>Выход:</b>		<b>20</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,8
Жиры (г):	2,00
Углеводы (г):	3,50
Энергетическая ценность (ккал):	34,10

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Зефир для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Зефир выдают поштучно на пирожковой тарелке.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - характерный для используемого наименования зефира;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кефир**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	170	170
<b>Выход:</b>		<b>170</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,1
Жиры (г):	2,4
Углеводы (г):	9,70
Энергетическая ценность (ккал):	67,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кефир для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с кефиром вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- кефир налит в стаканы, без пленки на поверхности;

**Цвет**- белый;

**Запах**- кислый, сладковатый, приятный;

**Вкус**- характерный для кефира, слегка кисловатый;

**Консистенция**- однородная, густая.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Груша свежая**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	105,69	95

Выход:

95

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,37
Жиры (г):	0,31
Углеводы (г):	7
Энергетическая ценность (ккал):	35,8

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Груша свежая для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, порционируют. Подают на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** плоды уложены на десертную тарелку;

**Цвет-** свойственный фруктам;

**Вкус, запах, консистенция-** свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисло-сладкий;

**Температура подачи:**

12-14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны) при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Мармелад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мармелад	20	20
<b>Выход:</b>		<b>20</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,8
Жиры (г):	2,15
Углеводы (г):	3,40
Энергетическая ценность (ккал):	38,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Мармелад для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Мармелад выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования мармелада;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Мармелад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мармелад	15	15
<b>Выход:</b>		<b>15</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,3
Жиры (г):	1,90
Углеводы (г):	3,00
Энергетическая ценность (ккал):	20,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Мармелад для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Мармелад выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования мармелада;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Мармелад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мармелад	25	25
<b>Выход:</b>		<b>25</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,19
Жиры (г):	2,63
Углеводы (г):	5,47
Энергетическая ценность (ккал):	47,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Мармелад для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Мармелад выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования мармелада;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Банан свежий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Банан	135,79	95
<b>Выход:</b>		<b>95</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,75
Жиры (г):	0,52
Углеводы (г):	6,7
Энергетическая ценность (ккал):	46,7



**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Банан свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленные фрукты, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей. Подают на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** фрукты целые, чистые;

**Цвет-** свойственный фруктам;

**Вкус, запах, консистенция-** свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий.

**Температура подачи:** 12-14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут – с момента нарезки (если фрукты нарезаны) при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):		Пряник	
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	
Пряник	25	25	
<b>Выход:</b>		<b>25</b>	

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,2
Жиры (г):	0,46
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	72,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пряник для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Пряники выдают поштучно.

**Оформление, сервировка и подача:** пряники выкладывают на пирожковую тарелку по 1-2 штуке на порцию и подают непосредственно во время приема пищи.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования пряников;

**Цвет, консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Вафли**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вафли в ассортименте	20	20
<b>Выход:</b>		<b>20</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,2
Жиры (г):	1,60
Углеводы (г):	34,60
Энергетическая ценность (ккал):	111,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Вафли для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Вафли выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — характерный для используемого наименования вафель;

- цвет, консистенция — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для используемого наименования вафель.

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Ряженка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	170	170
<b>Выход:</b>		<b>170</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2
Жиры (г):	2,4
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	67,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Ряженка для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с ряженкой вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- ряженка налита в стаканы, без пленки на поверхности;

**Цвет**- кремовый;

**Запах**- кислый, сладковатый, приятный;

**Вкус**- характерный для ряженки, слегка кисловатый;

**Консистенция**- однородная, густая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Ряженка**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	200	200
<b>Выход:</b>		<b>200</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		2,6

Жиры (г):	2,94
Углеводы (г):	12,78
Энергетическая ценность (ккал):	87,60

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Ряженка для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с ряженкой вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- ряженка налита в стаканы, без пленки на поверхности;

**Цвет**- кремовый;

**Запах**- кислый, сладковатый, приятный;

**Вкус**- характерный для ряженки, слегка кисловатый;

**Консистенция**- однородная, густая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

<b>Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №</b>	
Наименование кулинарного изделия (блюда):	<b>Яйцо с гарниром</b>
Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	40	40
Горошек консервированный (с учётом заливки)	31	20
Вода	300	300
Соль (для варки яиц)	4	4
<b>Выход</b>		<b>60</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		5,8
Жиры (г):		5,5
Углеводы (г):		3,3
Энергетическая ценность (ккал):		91,3
Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Яйцо с гарниром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.		
<b>Технология приготовления:</b>		
Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.		
Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду, затем очищают. Горошек зелёный консервированный, проваривают в заливке до закипания, затем процеживают. При отпуске на тарелку выкладывают разрезанное пополам яйцо, рядом кладут зелёный горошек.		
<b>Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:</b> подают в салатнице или на тарелке для вторых блюд.		

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- яйцо разрезано пополам, сбоку выложен консервированный горошек;

**Цвет**- типичный для отварного яйца и консервированного горошка;

**Консистенция** - свойственная используемым продуктам;

**Вкус, запах**- свойственный отварному яйцу и консервированному горошку.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кефир**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	200	200
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,68
Жиры (г):	2,89
Углеводы (г):	12,97
Энергетическая ценность (ккал):	88,10



**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кефир для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с кефиром вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** кефир налит в стаканы, без пленки на поверхности;

**Цвет-** белый;

**Запах-** кислый, сладковатый, приятный;

**Вкус-** характерный для кефира, слегка кисловатый;

**Консистенция-** однородная, густая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Овощи, припущенные в сметанном соусе**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	71	53
с 01.09 по 31.12	67	53
Горошек зеленый консервированный (с учётом заливки)	25	16
Капуста белокочанная свежая	35	28
Вода питьевая	29	29
Сахар	1,1	1,1
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ:</b>		<b>41</b>
Мука пшеничная	3,4	3,4
Вода питьевая	32	32
Сметана	11	11
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>130</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,90
Жиры (г):	1,86
Углеводы (г):	8,40
Энергетическая ценность (ккал):	76,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Овощи, припущенные в сметанном соусе для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, после чего овощи припускают в кипящей воде.

Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку 3-4 мин., после чего отвар сливают.

Припущенные морковь, капусту и консервированный зеленый горошек соединяют с соусом сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин.

**Соус сметанный:**

Пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают до кремового цвета, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения. При отпуске овощи выкладывают горкой на тарелку для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены со сметанным соусом и уложены горкой;

**цвет** — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;

**вкус** — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;

**запах** — аромат овощей и сметаны;

**консистенция** — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Банан свежий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Банан	143	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,92
Жиры (г):	0,83
Углеводы (г):	9,67
Энергетическая ценность (ккал):	51,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Банан свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленные фрукты, при необходимости, нарезают непосредственно перед раздачей. Подают на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** фрукты целые, чистые;

**Цвет-** свойственный фруктам;

**Вкус, запах, консистенция-** свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий.

**Температура подачи:** 12-14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны) при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Батон обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон обогащённый	15	15
<b>Выход:</b>		<b>15,0</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на1 порцию:**

Белки (г):	1,1
Жиры (г):	0,5
Углеводы (г):	7,7
Энергетическая ценность (ккал):	39,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Батон обогащённый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Батон освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - батона - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для наименования батона.

**Температура подачи:** 20±5° С

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Батон обогащённый**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов
сырья	1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Батон обогащённый	20	20
<b>Выход:</b>		<b>20,0</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):	1,5	
Жиры (г):	0,6	
Углеводы (г):	10,3	
Энергетическая ценность (ккал):	52,4	
<b>Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):</b> Батон обогащённый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.		
<b>Технология приготовления:</b>		
Батон освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке.		
<b>Характеристика по органолептическим показателям:</b>		
<b>Внешний вид</b> - ломтик батона толщиной 1-1,5 см;		
<b>Цвет, консистенция</b> - батона - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;		
<b>Вкус, запах</b> - характерный для наименования батона.		
<b>Температура подачи:</b>	20±5° С	

**Срок реализации:**

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Батон обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Батон обогащённый	25	25
<b>Выход:</b>		<b>25,0</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,88
Жиры (г):	0,75
Углеводы (г):	12,90
Энергетическая ценность (ккал):	66,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Батон обогащённый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Батон освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке



**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик пшеничного хлеба толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - батона - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования батона.

**Температура подачи:** 20±5° С

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Борщ с капустой и картофелем,  
говядиной и сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	32,20	23,00
с 01.09 по 31.12	30,50	23,00
Капуста белокочанная свежая	14,90	11,30

Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	18,10	11,50
с 01.03 по 31.07	20,00	11,50
с 01.08 по 31.08	14,90	11,50
с 01.09 по 31.10	15,90	11,50
с 01.11 по 31.12	16,90	11,50
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	9,50	7,00
с 01.09 по 31.12	9,00	7,00
Лук репчатый свежий	6,20	5,90
Томат-паста	4,50	4,50
Масло подсолнечное	2,60	2,60
Сахар	1,50	1,50
<i>Бульон из говядины</i>		119,00
Говядина таз. (лопатка) с/м	18,2	16,0
Вода питьевая	155	155
Сметана 15% жирности	5,0	5,0
Соль пищевая	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	5,1
Жиры (г):	5,4
Углеводы (г):	9,60
Энергетическая ценность (ккал):	139,60

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

*Бульон из говядины:* подготовленную говядину, отваривают, после чего бульон сливают для дальнейшего использования. Мясо порционируют, заливают небольшим количеством бульона и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

Свеклу, капусту, лук, морковь подготавливают - лук мелко шинкуют, свёклу, капусту и морковь нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу, томатную пасту, морковь и лук припускают с подсолнечным маслом. В кипящий мясной бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 минут, кладут припущенные овощи с томатной пастой и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, покипячённую сметану. Порционируют борщ в глубокую тарелку, при отпуске добавляют мясо.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

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

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно соленый;

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо;

**Консистенция** - свекла и овощи - мягкие, говядина – мягкая, капуста - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Булочка "Творожная"**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	44	44
Мука пшеничная (на подпыл)	2,4	2,4
Сахар	6,3	6,3
Масло сливочное	1,5	1,5
Яйцо куриное пищевое	6,8	6,8

Молоко питьевое	13	13
Творог	20	20
Дрожжи сухие	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5
Ванилин	0,03	0,03
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	1,7	1,7
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>75</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	8,08
Жиры (г):	9,04
Углеводы (г):	31
Энергетическая ценность (ккал):	235,1

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Булочка "Творожная" для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40° С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), подготовленные дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40° С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин.

В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40° С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи.

Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40° С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза.

Из теста формируют жгутики массой 59 г, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные маслом подсолнечным маслом листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность мазывают яйцом, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделия в форме улиток, поверхность глянцевая.

**Вкус и запах** свежеспеченной булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина.

**Консистенция:** мягкая, пышная.

**Цвет** от золотистого до светло-коричневого.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Джем	15	15
Масло сливочное	4	4
Батон нарезной обогащенный	11	11
<b>Выход:</b>		<b>30</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,4
Жиры (г):	2,1
Углеводы (г):	15,8
Энергетическая ценность (ккал):	68

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с джемом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Ломтик батона пшеничного намазывают маслом, затем джемом. Бутерброды порционируют на пирожковые тарелки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, сверху джем..

**Консистенция:** батона - мягкая, масла - мягкая, кремовая, джема- не растекающаяся.

**Цвет:** в соответствии с наименованием джема.

**Вкус:** джема, масла сливочного, батона.

**Запах:** джема в сочетании со свежим батоном.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с маслом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10	10



Батон нарезной обогащенный	20	20
<b>Выход:</b>		<b>30</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,24
Жиры (г):	4,1
Углеводы (г):	7
Энергетическая ценность (ккал):	62,0

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с маслом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть предварительно нарезанного ломтиками батона. Порционируют бутерброд на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом сливочным;

**Цвет, консистенция** - батона, масла - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус** - соответствует виду масла сливочного; **запах** - масла сливочного в сочетании со свежим батонном.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с сыром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	16	15
Батон нарезной обогащенный	15	15
<b>Выход:</b>		<b>30</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,39
Жиры (г):	6,9
Углеводы (г):	10
Энергетическая ценность (ккал):	69

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с сыром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Батон нарезают ломтиками, а сыр слайсами, сыр украдывают на батон. Порционируют бутерброд на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;

**Цвет, консистенция** - батона, сыра - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом батона.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Голубцы ленивые**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	160	122,5
Говядина тазобедр. /лопатка, с/м	76,7	67,5
Рис шлифованный	8,6	8,6

Вода питьевая (для припускания риса)	27	27
Лук репчатый свежий	17,4	14,6
Масло сливочное	2,6	2,6
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ:</b>		
Сметана	5,2	5,2
Мука пшеничная	1,6	1,6
Вода питьевая	16,4	16,4
Томат-паста	0,8	0,8
Соль пищевая	0,1	0,1
<b>Выход соуса</b>		<b>20</b>
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	13,2
Жиры (г):	16,10
Углеводы (г):	15,90
Энергетическая ценность (ккал):	315,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Голубцы ленивые для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мясо обрабатывают, дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную свежую белокочанную капусту; рис припускают в небольшом количестве горячей воды. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный сливочным маслом противень, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 15-20 минут.

**Соус сметанный с томатом:**

Томатную пасту протирают, доводят до кипения и соединяют с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают на сковороде без масла, охлаждают до 60-70° С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 минут, после чего соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. Порционируют голубцы в тарелку для вторых блюд, сверху поливают соусом.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом;

**Цвет**- светло-коричневый или оранжевый;

**Вкус, запах**- свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**Консистенция**- капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная;

**Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:**

Голубцы укладывают горкой на подогретую тарелку.

**Температура подачи** 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Груша свежая**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	111,1	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,49
Жиры (г):	0,38
Углеводы (г):	7,56
Энергетическая ценность (ккал):	40,12

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Груша свежая для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Груши перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, порционируют. Подают на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** плоды уложены на десертную тарелку;

**Цвет-** свойственный фруктам;

**Вкус, запах, консистенция-** свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисло-сладкий;

Температура подачи: 12-14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны) при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Гуляш из отварного мяса

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	73,3	64,5
Вода питьевая (для варки мяса)	40	40
<b>Масса отварного мяса</b>	-	<b>40</b>
<b>Масса бульона мясного</b>		<b>27</b>
Морковь свежая столовая	16,6	13,3
Лук репчатый свежий	8	6,6
Вода (для пипускания лука и моркови)	6,4	6,4
Масло сливочное	2,5	2,5
Мука пшеничная	4	4

<b>Масса соуса</b>		<b>40</b>
Соль пищевая	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,10
Жиры (г):	8,10
Углеводы (г):	24,90
Энергетическая ценность (ккал):	186,90

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Гуляш из отварного мяса для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленное мясо говядины заливают горячей водой и отваривают в течение 1,5 часов. Затем образовавшийся бульон сливают, отварное мясо нарезают кубиками, соединяют с припущенными морковью и мелко нашинкованным репчатым луком, добавляют соль, томатную пасту, масло сливочное, заливают белым соусом и тушат 10-15 минут. Приготовление соуса: муку пшеничную прогревают на сковороде до кремового цвета, затем охлаждают до 70\*С и добавляют 1/3 полученного при варке мяса бульона, вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшийся бульон и кипятят 5-7 минут.

Отпускают гуляш с соусом в тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом,

**цвет** — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;



**вкус, запах** — характерный для тушеного мяса, свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**консистенция** мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Жаркое по-домашнему**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	129,8	114,3
Вода питьевая (для варки мяса)	120	120
Бульон мясной	86,6	86,6
Картофель продовольственный	182,6	136,5
Лук репчатый свежий	14	11,8
Масло сливочное	2,6	2,6
Соль пищевая	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	10,1
Жиры (г):	10,7
Углеводы (г):	17,8
Энергетическая ценность (ккал):	215,6

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Жаркое по-домашнему для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Картофель и лук репчатый нарезают дольками и слегка запекают. Подготовленное мясо говядины заливают горячей водой, доводят до кипения и варят на медленном огне в течение 1,5 часов до готовности, после чего бульон сливают, мясо нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду слоями, добавляют масло сливочное, соль, полученный мясной бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 35-40 минут до готовности.

Порционируют жаркое в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-**кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки;

**Цвет-** мяса-серый, свойственный овощам и соусу;

**Вкус, запах-** характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно соленый;

**Консистенция-** мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Запеканка из печени с рисом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья с/м	152,4	126,5
Крупа Рис шлифованный	25,8	25,8
Вода питьевая (для варки риса)	100	100
Лук репчатый свежий	60,3	50,5
Масло сливочное	1,5	1,5
Яйцо куриное пищевое	10,5	10,5
Яйцо куриное пищевое (на смазку)	2,5	2,5
Масло растительное	2	2
Соль пищевая	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 11,50

Жиры (г):	15,30
Углеводы (г):	33,40
Энергетическая ценность (ккал):	355,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка из печени с рисом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 град. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный маслом растительным противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся;  
**цвет** корочки - свойственный запеченному продукту;  
**вкус** — свойственный продуктам, входящим в блюдо;  
**запах** — запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо;  
**консистенция** — мягкая, нежная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Запеканка из творога с соусом  
молочным (сладким)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог	94,7	93,3
Соль пищевая	0,9	0,9
Крупа Манная	6,7	6,7
Вода (для заваривания манной крупы)	10	10
Сахар-песок	6,7	6,7
Яйцо куриное пищевое	2,7	2,7
Масло подсолнечное	2,7	2,7
Сухари панировочные	4	4
Сметана 15% жирности	4	4
<i>Соус молочный:</i>		50
Молоко	25	25
Масло сливочное	2,3	2,3
Мука пшеничная	2,3	2,3

Вода питьевая	25	25
Сахар	4	4
Соль пищевая	0,4	0,4
Ванилин	0,003	0,003
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,10
Жиры (г):	7,06
Углеводы (г):	31,50
Энергетическая ценность (ккал):	278,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка из творога с соусом молочным (сладким) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом подсолнечным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 170-180\*С 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Соус молочный:

Муку пшеничную подсушивают на горячей сковороде до кремового цвета, охлаждают до 70\*С. После чего

добавляют горячее молоко с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавляют масло сливочное, соль, сахар, ванилин, процеживают и доводят до кипения. Соус молочный сладкий порционируют в тарелку для вторых блюд в качестве дополнения к основному блюду.

Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Порционируют запеканку на тарелки для вторых блюд, сверху поливают соусом.

#### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью; соуса-однородная масса, с гладкой поверхностью

**цвет** корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового; соуса - от белого до светло-кремового;

**вкус** — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый; соуса - сладкий, нежный;

**запах** — запеченного творога; соуса - кипячёного молока;

**консистенция** — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная; соуса- густой сметаны.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Запеканка из творога**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Творог 5 % жирности	142	140
Соль пищевая	1,4	1,4
Манная крупа	10	10
Вода (для заваривания манной крупы)	15	15
Сахар	16,7	16,7
Яйцо куриное пищевое	4	4
Масло подсолнечное	4	4
Сухари панировочные	6	6
Сметана 15% жирности	7,8	7,8
<b>Выход:</b>		<b>150</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):	12,50	
Жиры (г):	14,20	
Углеводы (г):	35,80	
Энергетическая ценность (ккал):	318,80	
<b>Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):</b> Запеканка из творога для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.		



### **Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом подсолнечным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 170-180°C 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. Порционируют запеканку на тарелки для вторых блюд.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;

**цвет корочки** — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;

**вкус** — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;

**запах** — запеченного творога;

**консистенция** — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка картофельная с мясом

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	75,70	66,70
Вода питьевая (для варки мяса)	66,00	66,00
<b>Масса готовых мясопродуктов</b>	-	<b>41,70</b>
Картофель продовольственный	255,00	191,70
Вода питьевая (для варки картофеля)	115,00	115,00
Масло сливочное	3,30	3,30
<b>Масса отварного протертого картофеля</b>	-	<b>181,70</b>
Лук репчатый	16,60	13,30
Масло сливочное	1,60	1,60
<b>Масса припущенного лука</b>	-	<b>10,00</b>
Масло сливочное	1,60	1,60
Сухари панировочные	3,30	3,30
Масло подсолнечное	1,80	1,80
Соль пищевая	0,30	0,30

Выход:

200

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	8,40
Жиры (г):	12,00
Углеводы (г):	23,30
Энергетическая ценность (ккал):	269,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Запеканка картофельная с мясом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленное мясо говядины залить горячей водой, довести до кипения и варить на слабой огне в течение 1,5 часа до готовности. Затем охладить, измельчить на мясорубке, добавить припущенный с маслом сливочным лук. В отварной протертый картофель добавить растопленное сливочное масло, соль, после чего разделить на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом подсолнечным и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания, изделие посыпать сухарями, сбрызнуть маслом сливочным и запечь в жарочном шкафу в течение 10-15 минут при 220-250 \*С. Порционируют запеканку в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая золотистой корочкой;  
**цвет корочки** — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;  
**вкус** — характерный для запеченного картофеля, в меру соленый;  
**запах** — характерный для запеченного картофеля;  
**консистенция** — корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Йогурт в инд. упаковке**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,8
Жиры (г):	2,5
Углеводы (г):	4,5
Энергетическая ценность (ккал):	56,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Йогурт в инд. упаковке для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Йогурт выдают в индивидуальной упаковке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - целые упаковки;

**Цвет**- соответствующий наименованию йогурта;

**Вкус, запах**- соответствующий наименованию йогурта;

**Консистенция** - густая соответствующая наименованию йогурта;

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при указанном выше температурном режиме

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Какао с молоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	3,6	3,6
Молоко	90	45

Вода	99	154
Сахар-песок	18	18
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,8
Жиры (г):	3,2
Углеводы (г):	15,6
Энергетическая ценность (ккал):	107

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Какао с молоком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Какао порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;

**Цвет** - светло-коричневый;

**Запах** - шоколадный, с ароматом кипяченого молока;

**Вкус** - приятный, шоколадный, умеренно сладкий;

**Консистенция**- хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша гречневая рассыпчатая**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Гречневая	60	60
Вода	90,0	90
Масло сливочное	3,0	3
Соль	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>130</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,20
------------	------

Жиры (г):	5,90
Углеводы (г):	33,00
Энергетическая ценность (ккал):	240,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша гречневая рассыпчатая для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая.

Масло сливочное добавляют в конце варки, предварительно прокипятив. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть. Кашу гречневую подают в качестве гарнира в столовой тарелке для вторых блюд.

**Характеристик изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- зерна крупы полностью набухшие;

**Цвет**- коричневый;

**Вкус, запах**- характерный для вареной крупы;

**Консистенция**- рассыпчатая, зерна мягкие;

Гарнир укладывают на тарелку горкой, поливают растопленным сливочным маслом.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша из пшена и риса молочная  
жидкая "Дружба"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	10,00	10,00
Крупа Пшено	10,0	10,0
Молоко	150	150
Вода	24	24
Масло сливочное	5	5
Сахар-песок	5	5
Соль	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,2
Жиры (г):	7,5
Углеводы (г):	24,10
Энергетическая ценность (ккал):	206,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба" для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Крупы перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовую кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают. Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Внешний вид** - зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму, каша порционирована в глубокую тарелку;

**Цвет** - соответствует виду каши;

**Вкус, запах** - умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**Консистенция** - нежная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша манная жидкая с маслом  
сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	29	29
Молоко	96	96
Вода	63	63
Соль	0,8	0,8
Сахар-песок	3,9	3,9
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,10
Жиры (г):	5,20
Углеводы (г):	27,00
Энергетическая ценность (ккал):	199,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша манная жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В кипящую воду всыпают манную крупу, при непрерывном помешивании, чтобы не было комков, и варят 10-15 минут, после чего добавляют горячее молоко, сахар, соль и варят до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают.

Порционируют в тарелку для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму, порционирована каша в глубокую тарелку;

**цвет** — соответствует манной каше;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша овсяная "Геркулес" жидкая с  
маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлопья овсяные "Геркулес"	29,7	29,7
Молоко	102,00	102,00
Вода	68,4	68,4
Соль	0,9	0,9
Сахар-песок	3,9	3,9
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,10
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	34,20
Энергетическая ценность (ккал):	221,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят 20-25 минут до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло. Тщательно перемешивают. Порционируют кашу в тарелки для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму, порционирована каша в глубокую тарелку;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Крупа Пшеничная	39	39
Молоко	98,70	98,70
Вода	65	65
Соль	0,78	0,78
Сахар-песок	3,9	3,9
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	8,00
Углеводы (г):	34,40
Энергетическая ценность (ккал):	258,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Крупу промывают сначала в теплой, затем в горячей воде. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 20-30 мин, помешивая. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовую кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.  
Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшенная жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Пшено шлифованное	37,8	37,8
Вода питьевая	63	63
Молоко	97	97



Соль пищевая	0,8	0,8
Сахар	3,9	3,9
Масло сливочное	4	4
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,2
Жиры (г):	7,8
Углеводы (г):	25,60
Энергетическая ценность (ккал):	216,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную пшеничную крупу варят 10 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают. Порционируют кашу в тарелки для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**Цвет** - соответствует виду каши;

**Вкус, запах** -умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**Консистенция** - жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша рисовая жидкая с маслом сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	28,3	28,3
Молоко	96,9	96,9
Вода	65	65
Соль	0,76	0,76
Сахар-песок	3,8	3,8
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>190</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,40
Жиры (г):	3,90
Углеводы (г):	27,20
Энергетическая ценность (ккал):	199,90

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша рисовая жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают. Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Кисель из плодов шиповника**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Плоды шиповника сушеные	7,2	7,2
Сахар-песок	13,5	13,5
Крахмал картофельный	8,1	8,1
Лимонная кислота	0,2	0,18
Вода (при приготовлении напитка из плодов сухих)	196,2	196,2
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,18
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	23,60
Энергетическая ценность (ккал):	97,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кисель из плодов шиповника для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Плоды шиповника промывают холодной водой, заливают половиной нормы горячей воды и варят при слабом кипении 10-15мин. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят, отвар процеживают. Первый и второй отвар соединяют, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. Вводят при помешивании подготовленный крахмал, и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлаждённым отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

**Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:** готовый кисель охлаждают до 14\*С, порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** прозрачный, без комочков; напиток налит в стаканы;

**Цвет-** характерный для используемого сырья;

**Запах-** приятный запах шиповника;

**Вкус-** приятный, кисло сладкий;

**Консистенция** - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Напиток подают в стаканах.

**Температура подачи:** не выше 14°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кисель из яблок**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	30,6	27
Сахар	6	6
Крахмал картофельный, в/с	7,2	7,2
Кислота лимонная пищевая	0,24	0,24
Вода питьевая	177,4	177,4
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	22,70
Энергетическая ценность (ккал):	105,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кисель из яблок для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПИН.

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Кисель порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- кисель прозрачный, без комочков;

**Цвет**- от кремового до светло-зеленого;

**Запах**- свежих яблок;

**Вкус**- кисло-сладкий;

**Консистенция** - однородная, средней густоты, слегка желеобразная;

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из изюма**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья

1 порция

	Брутто, г	Нетто, г
Изюм	18	18
Сахар-песок	6	6
Лимонная кислота	0,20	0,2
Вода	183,6	183,6
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

\*масса плодов вареных

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	102,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из изюма для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности

5-10 минут.  
или стаканы.

Порционируют в чашки

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**



**Внешний вид-** ягоды целые, залиты прозрачным сиропом;

**Цвет-** от темно -желтого до светло-коричневого;

**Вкус -** кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных ягод;

**Запах-** типичный для вареных в сиропе плодов;

**Консистенция-** жидкая, плодов- мягкая.

Компот из изюма порционируют в стаканы.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из кураги**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Курага	18,90	18,00
Сахар-песок	6,00	6,00
Лимонная кислота	0,20	0,20
Вода	183,60	183,60

Выход:

180

\* масса плодов вареных

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,36
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	25,00
Энергетическая ценность (ккал):	102,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из кураги для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную курагу заливают горячей водой, доводят до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 5-10 мин. Готовый компот охлаждают. Подают в стакане или чашке, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - плоды кураги не переваренные, уложены в стакан и залиты полученным приварке компота полупрозрачным отваром;

**Консистенция** - отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

**Цвет** - от темно-желтого до светло-коричневого.

**Вкус, запах** - сладкий или кисло-сладкий, с ароматом кураги.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Компот из свежих груш**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Груши свежие	40	36
Сахар-песок	6	6
Лимонная кислота	0,20	0,2
Вода	150	150
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	21,7
Энергетическая ценность (ккал):	88,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из свежих груш для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Груши варят на слабом огне не более 6-8 минут. Компот порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом;

**Цвет-** от желтого до оранжевого;

**Запах-** типичный для вареных в сиропе плодов;

**Консистенция-** жидкая, плодов мягкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

---

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из свежих яблок

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	40	36
Сахар-песок	6	6
Лимонная кислота	0,20	0,20
Вода	150	150
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	21,72
Энергетическая ценность (ккал):	88,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Компот из свежих яблок для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки

варят на слабом огне не более 6-8 минут.  
Компот порционируют в чашки или стаканы.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины и плодоножек, нарезаны дольками;

**Цвет**- присущий вареным плодам в сиропе;

**Вкус, запах**- кисло-сладкий, яблок - концентрированный, приятный;

**Консистенция**- компота - жидкая, плодов - мягкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлета мясная (говядина)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина таз. (лопатка) с/м	67	59
Батон нарезной обогащенный	12,4	12,4
Вода питьевая	16,7	16,7

Сухари панировочные	7	7
Масло сливочное	2	2
Соль пищевая	0,7	0,7
<b>Выход:</b>		<b>70</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,6
Жиры (г):	6,4
Углеводы (г):	10,20
Энергетическая ценность (ккал):	115,60

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Котлета мясная (говядина) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленное мясо говядины пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде батоном, добавляют соль. Полученный фарш перемешивают. Из котлетной массы формируют изделия в панировочных сухарях овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты).  
Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный сливочным маслом, и запекают при температуре 180-200 град до готовности (12-15 мин.). Порционируют котлеты в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-форма котлет -овально-приплюснутая с заостренным концом;

**Цвет**- корочки -коричневый, на разрезе-светло-серый;

**Вкус, запах**- свойственный продуктам, входящим в блюдо;

**Консистенция**- сочная, пышная, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с  
момента изготовления,  
при обеспечении,  
указанного выше,  
температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Котлета рубленая из птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (грудка) с/м	55,7	51,8
Батон нарезной обогащенный	12,6	12,6



Молоко питьевое	18,2	18,2
Масло сливочное	2,8	2,8
Сухари панировочные	7	7
Соль пищевая	0,23	0,23
Масло растительное	4,2	4,2
<b>Выход:</b>		<b>70</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	9,5
Жиры (г):	4,1
Углеводы (г):	14,7
Энергетическая ценность (ккал):	120,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Котлета рубленая из ПТИЦЫ для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе куриной грудки нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батонem, размятým сливочным маслом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом растительным противень и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 200-220\*С в течение 15-20 минут. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-котлеты овально-приплюснутой формы;

**Цвет**- корочки- светло-коричневый; в разрезе- серовато-белый;

**Вкус, запах**- свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы;

**Консистенция**- мягкая, сочная.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кофейный напиток с молоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	7,2	7,2
Сахар-песок	18	18
Молоко	45	45
Вода	154,8	154,8
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,80
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	12,70
Энергетическая ценность (ккал):	84,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кофейный напиток с молоком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения. Порционируют напиток в стаканы или чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;

**Цвет** - светло-коричневый (кофейный);

**Запах** - аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

**Вкус** - приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;

**Консистенция**- хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Макаронные изделия отварные с  
маслом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	50,8	50,8
Вода питьевая (для варки макаронных изделий)	305	305
Масло сливочное	5	5
Соль	1,0	1
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,00
Жиры (г):	3,40
Углеводы (г):	19,40
Энергетическая ценность (ккал):	121,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Макароны отварные с маслом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Макаронные изделия варят 20-30 мин в кипящей подсоленной воды. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Порционирую в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются;

**Цвет-** от белого до светло-кремового;

**Вкус, запах-** характерный для отварных макаронных изделий с привкусом масла сливочного;

**Консистенция-** мягкая, упругая.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Макароны, запеченные с яйцом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	40,6	40,6
Вода питьевая	240	240
Масло сливочное	1,8	1,8
Яйцо куриное пищевое	0,5	0,5
Молоко питьевое	24,2	24,2
Масло подсолнечное	1,8	1,8
Масло сливочное	2	2
Соль пищевая	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	12,80
Жиры (г):	7,40
Углеводы (г):	23,10
Энергетическая ценность (ккал):	239,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Макароны, запеченные с яйцом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

### **Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПИН

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей воды в течение 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом.

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом подсолнечным противень и запекают до образования на поверхности макарон золотистой корочки. При подаче нарезают на порции, поливают растопленным и прокипяченным сливочным маслом. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов;

**Цвет**- : корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового;

**Вкус, запах**-умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам, запеченных макаронных изделий и яиц;

**Консистенция**- рыхлая, сочная, мягкая.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Мандарин свежий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мандарин	136	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	38,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Мандарин свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мандарины моют, очищают от кожицы. Подают фрукты на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** фрукты целые, чистые;

**Цвет-** свойственный мандаринам;

**Вкус, запах, консистенция-**  
свойственный мандаринам, мягкая  
консистенция, вкус сладкий, кисловато-  
сладкий.

**Температура подачи:** 20±5° С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с  
момента приготовления,  
30 минут - с момента  
нарезки (если фрукты  
нарезаны) при  
обеспечении,  
указанного выше,  
температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Молоко кипяченое**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко питьевое 2,5% жирности	211,1	210

Выход:

200

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,00
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	98,90

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Молоко кипяченое для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают. Порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** молоко без пленки на поверхности;

**Цвет-** белый, с кремовым оттенком;

**Запах-** кипяченого молока, приятный;

**Вкус-** характерный для кипяченого молока, сладковатый;

**Консистенция** – однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с  
момента изготовления,  
при обеспечении,  
указанного выше,  
температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток витаминизированный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Напиток витаминизированный промышленного производства сухой инстантный (быстрорастворимый) концентрат	20,3	20,3
Вода питьевая	162	162
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,54
Жиры (г):	2,03
Углеводы (г):	3,51

Энергетическая ценность (ккал):	153,90
---------------------------------	--------

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток витаминизированный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Приготовление напитка осуществляется в соответствии с инструкцией производителя на упаковке (напиток должен быть разрешен в детском питании, без искусственных красителей, ароматизаторов, пищевых добавок). Напиток порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** напиток налит в стаканы;

**Цвет-** соответствует виду напитка;

**Запах-** соответствующий сырью;

**Вкус-** от кисло-сладкого до умеренно сладкого;

**Консистенция** – однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток из плодов шиповника**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Плоды шиповника сушеные	18	18
Сахар-песок	9	9
Вода (при приготовлении напитка из плодов сухих)	180	180
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	22,00
Энергетическая ценность (ккал):	93,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток из плодов шиповника для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Для приготовления напитка из плодов шиповника сушеных: плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду, 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. Порционируют напиток в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- характерный для используемого сырья;

**Запах**- приятный запах шиповника;

**Вкус**- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток лимонный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Лимоны свежие	14,4	14,4
Вода питьевая	192,6	192,6
Сахар белый кристаллический	6	6
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	16,90
Энергетическая ценность (ккал):	64,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток лимонный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, доводят до кипения и охлаждают. Напиток порционируют в стаканы или чашки.



**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- светло-желтый;

**Запах**- соответствующий сырью;

**Вкус**- характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Напиток яблочный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	25,6	22,6

Вода питьевая	187,2	187,2
Сахар	6,00	6,00
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	23,60
Энергетическая ценность (ккал):	96,84

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Напиток яблочный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают. Порционируют в стаканы или чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет-** хсветло-желтый;

**Запах-** приятный запах яблок;

**Вкус-** приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция** – однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Овощи в молочном соусе**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	38,13	28,6
с 01.09 по 31.12	35,75	28,6
Картофель продовольственный		

с 01.01 по 29.02	41,38	26,9
с 01.03 по 31.07	44,83	26,9
с 01.08 по 31.08	33,63	26,9
с 01.09 по 31.10	35,87	26,9
с 01.11 по 31.12	38,43	26,9
Горошек зеленый консервированный (с учётом заливки)	19,9	13
Капуста белокочанная свежая	36,4	28,6
Вода питьевая	29	29
Соль пищевая	0,3	0,3
<b>Соус молочный:</b>	-	44
Молоко питьевое 2,5 %	22	22
Масло сливочное	5,2	5,2
Мука пшеничная	5,2	5,2
Вода	8,6	8,6
<b>Выход:</b>		<b>130</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):	1,84	
Жиры (г):	0,10	
Углеводы (г):	8,50	
Энергетическая ценность (ккал):	75,20	

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Овощи в молочном соусе для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь и картофель нарезают дольками или кубиками, белокочанную капусту — шашками. Овощи по отдельности припускают в кипящей воде. Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают. Готовые овощи соединяют с соусом молочным и прогревают 1-2 минут. **Соус молочный:** Муку пшеничную прогревают на сковороде до кремового цвета на сливочном масле, затем муку охлаждают до 70\*С и добавляют, при непрерывном помешивании, горячую воду и горячее молоко, соль и варят 7-10 минут при слабом кипении. Процеживают и снова доводят до кипения. Овощи порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — овощи нарезаны дольками или кубиками, не разварены, заправлены соусом и уложены на тарелке горкой;

**цвет** — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;

**вкус, запах** — овощей и соуса  
молочного — слегка сладко-соленый;  
сметанного — слегка сладко-соленый с  
кисловатым привкусом;

**консистенция** — мягкая, сочная, но не  
разварены, соуса — эластичный,  
однородный.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с  
момента изготовления,  
при обеспечении,  
указанного выше,  
температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Овощи, припущенные в сметанном  
соусе**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	81,73	61,3

с 01.09 по 31.12	77,13	61,3
Горошек зеленый консервированный (с учётом заливки)	28,5	18,5
Капуста белокочанная свежая	40,5	32,4
Вода питьевая	33,6	33,6
Сахар	1,3	1,3
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ:</b>		<b>48</b>
Мука пшеничная	3,9	3,9
Вода питьевая	37,4	37,4
Сметана	12,8	12,8
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,50
Жиры (г):	2,00
Углеводы (г):	19,80
Энергетическая ценность (ккал):	67,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Овощи, припущенные в сметанном соусе для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, после чего овощи припускают в кипящей воде. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку 3-4 мин., после чего отвар сливают.

Припущенные морковь, капусту и консервированный зеленый горошек соединяют с соусом сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин.

**Соус сметанный:**

Пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают до кремового цвета, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения. При отпуске овощи выкладывают горкой на тарелку для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены со сметанным соусом и уложены горкой;

**цвет** — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;

**вкус** — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;

**запах** — аромат овощей и сметаны;



**консистенция** — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Огурец свежий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	51,9	50
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,4
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	1,30

Энергетическая ценность (ккал): 7,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Огурец свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Огурцы вымыть, удалить места соединения с плодоножкой, нарезать на порции. Подают в качестве дополнительного гарнира в столовой тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** огурцы равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**Консистенция-** огурцов – крепкая, упругая;

**Вкус, запах-** характерный для огурцов.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Огурец соленый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	51,9	50
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,38
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	0,9
Энергетическая ценность (ккал):	6,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Огурец соленый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПИН.

Рассол сливают, удаляют место прикрепления плодоножки нарезают на порции. Порционируют, как дополнительный гарнир к основному блюду.

**Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- огурцы равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления; подают на пирожковой тарелке;

**Цвет**- соответствует данному сорту;

**Вкус, запах**- характерный для соленых огурцов, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей;

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Омлет натуральный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	114,30	114,30
Молоко	42,90	42,9
Соль	0,1	0,1
Масло подсолнечное	5	5

Выход:

150

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,50
Жиры (г):	5,10
Углеводы (г):	21,30
Энергетическая ценность (ккал):	149,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Омлет натуральный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль. Смесь аккуратно размешивают. Затем омлетную смесь выливают в ёмкость, смазанную маслом подсолнечным, слоем не более 2,5-3 см и запекают в жарочном шкафу, духовом шкафу 30-40 минут при температуре 200-220\*С или пароконвектомате при температуре 170-180\*С 30-35 минут. Готовый омлет нарезают на порции и отпускают в тарелках для вторых блюд

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — порционные куски — в виде квадрата или треугольника;

**цвет поверхности** — румяный, золотистый; в разрезе светло-желтый;

**вкус** — свежих яиц, умеренно соленый;

**запах** — жареных свежих яиц

**консистенция** — нежная, пышная, сочная

**Температура подачи:** не ниже 65°C  
не более 2-х часов с  
момента изготовления,  
**Срок реализации:** при обеспечении,  
указанного выше,  
температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Печенье**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печенье в ассортименте	40	40
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,18
Жиры (г):	4,71
Углеводы (г):	22,45

Энергетическая ценность (ккал):	120,46
---------------------------------	--------

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Печенье для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Печенье выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования печенье;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении,

указанного выше,  
температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Плов из птицы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (грудка) с/м	110,21	102,5
Масло подсолнечное	7,5	7,5
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	21,64	16,24
с 01.09 по 31.12	20,3	16,24
Лук репчатый свежий	10,5	8,71
Крупа Рис шлифованный	44,24	44,24
Вода питьевая	93	93
Соль пищевая	1,06	1,06
Томатная паста	2,6	2,6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**



Белки (г):	9,35
Жиры (г):	14,10
Углеводы (г):	18,20
Энергетическая ценность (ккал):	234,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Плов из птицы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу, припущенную на подсолнечном масле томатную пасту, соль и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 минут в жарочный шкаф при температуре 180-200 \*С. Подают в тарелке для вторых блюд; плов выкладывают горкой.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - мясо распределено равномерно, запечено, не подгорело, рис рассыпчатый;

**Цвет** - мяса- серый, риса и овощей— светло-желтый;

**Вкус, запах**- характерный для тушеной птицы с рисом;

**Консистенция** - птицы- мягкая, сочная, риса — мягкая.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Помидор свежий**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	51,8	50
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,1
Углеводы (г):	1,9
Энергетическая ценность (ккал):	12,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Помидор свежий для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Помидоры моют, удаляют плодоножки, порционируют и подают на закусочных тарелках.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** помидоры равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

**Цвет-** красный, розовый;

**Вкус, запах-** кисловато-острый, характерный для свежих помидоров;

**Консистенция-**упругая, сочная;

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

---

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пудинг из печени с морковью**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья с/м	108	89,6
Вода питьевая (для припускания печени)	89	89
Масса припущенной печени	-	60,8
Лук репчатый	9,6	8
Морковь свежая столовая	17,6	10,7
Картофель свежий	10,72	8
Вода питьевая (для припускания овощей)	12	12
Масло сливочное	4,8	4,8
Яйца куриные пищевые	8	8
Масло подсолнечное (для смазывания формы)	1,6	1,6
Соль пищевая	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>80</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		10,47
Жиры (г):		9,1

Углеводы (г):	7,2
Энергетическая ценность (ккал):	164

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пудинг из печени с морковью для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Мороженную печень размораживают на воздухе, промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Подготовленные картофель и морковь припускают и протирают. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом подсолнечным маслом форму и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 200-220 °С. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С. Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы; подают на тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин;

**Цвет**- светло-коричневый, с оранжево-кремовым оттенком.;

**Вкус, запах-** характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла.;

**Консистенция-** однородная, мягкая, сочная, мажущаяся;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пудинг рыбный запеченный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе Трески мороженое	61,8	54,4
Батон обогащенный	8,5	8,5
Молоко питьевое 2,5% жирности	12,8	12,8
Яйцо куриное пищевое	0,1	0,1
Масло сливочное	3,2	3,2

Соль пищевая	0,3	0,3
<b>Соус молочный густой (для фарширования):</b>		<b>16</b>
Молоко питьевое 2,5% жирности	12,1	12,1
Масло сливочное	2,1	2,1
Мука пшеничная	2,1	2,1
Вода питьевая	2,5	2,5
Соль пищевая	0,1	0,1
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	7,10
Жиры (г):	5,30
Углеводы (г):	20,10
Энергетическая ценность (ккал):	165,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пудинг рыбный запеченный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы припускают, охлаждают, измельчают вместе с батоном, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное, соль, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные маслом сливочным, заливают молочным соусом и запекают при температуре 180-200°С 15-20 минут.

**Соус молочный густой (для фарширования):**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с водой, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения. Порционируют пудинг в тарелку для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин;

**Цвет:** поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;

**Вкус:** запеченной рыхлой массы и соуса;

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

<b>Температура подачи:</b>	не ниже 65°С
<b>Срок реализации:</b>	не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре из свеклы

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	218	163,5
с 01.09 по 31.12	204,38	163,5
Вода питьевая (для варки свеклы)	90	90
Масло сливочное	6,8	6,8
Сахар	1,5	1,5
Соль	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,4
Жиры (г):	5,6
Углеводы (г):	15,6
Энергетическая ценность (ккал):	121,8

\* Потери на овощи с 01.09.

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре из свеклы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную свеклу заливают горячей водой и варят в течение 1 -1,5 часа до готовности. После чего охлаждают, очищают от кожицы, протирают, добавляют сливочное масло, сахар, соль и прогревают 5-7 минут. Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** хорошо протертая масса, без комочков;

**Цвет-** малиново-красный;

**Вкус -** отварной свеклы с привкусом сливочного масла, умеренно соленый,

**запах-** отварной свеклы и сливочного масла.

**Консистенция-** пышная, однородная.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

не более 2-х часов с момента изготовления,

**Срок реализации:**

при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	196,92	128
с 01.03 по 31.07	213,33	128
с 01.08 по 31.08	160	128
с 01.09 по 31.10	170,67	128
с 01.11 по 31.12	182,86	128
Вода питьевая (для варки картофеля)	120	120
Молоко питьевое	24	23
Масло сливочное	5	5
Соль пищевая	0,8	0,8
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):

3,2

Жиры (г):	12,3
Углеводы (г):	29,8
Энергетическая ценность (ккал):	147

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре картофельное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель притирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 \*С. В горячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Порционируют пюре в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** протертая картофельная масса, сверху нанесен узор;

**Цвет-** от светло-кремового до кремового;

**Вкус, запах-** характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;

**Консистенция-** густая, однородная;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пюре картофельное с морковью**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	160	104
с 01.03 по 31.07	173,33	104
с 01.08 по 31.08	130	104
с 01.09 по 31.10	138,67	104
с 01.11 по 31.12	148,57	104
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	42,67	32

с 01.09 по 31.12	40	32
Вода питьевая (для варки овощей)	85	85
Молоко	18	18
Масло сливочное	5	5
Соль пищевая	0,3	0,3
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3
Жиры (г):	4,8
Углеводы (г):	19,5
Энергетическая ценность (ккал):	134,3

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пюре картофельное с морковью для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды. Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Отварной картофель и припущенную морковь протирают. В полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, сливочное масло, соль, смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Порционируют

пюре в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- хорошо протертая масса, без комочков;

**Цвет**- кремовый с оранжевыми вкраплениями;

**Вкус** - картофельного пюре и моркови, **запах**- входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла

**Консистенция**- пышная, однородная;

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рагу овощное (3й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный	74,4	55,8
Морковь свежая столовая	35,9	19,46*
Лук репчатый свежий	21,3	8,94*
Капуста белокочанная свежая	46,5	33,5*
Вода питьевая (для припускания овощей)	75	75
Масло сливочное	6	6
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ:</b>		<b>45</b>
Мука пшеничная	3,4	3,4
Вода питьевая	33,9	33,9
Сметана	11,25	11,25
Соль пищевая	0,7	0,7
<b>Выход:</b>		<b>150</b>

\*масса готовых продуктов

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,40
------------	------



Жиры (г):	6,90
Углеводы (г):	13,40
Энергетическая ценность (ккал):	125,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рагу овощное (3й вариант) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, лук репчатый припускают со сливочным маслом. Капусту белокочанную нарезают квадратами, припускают. Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить до готовности.

**Соус сметанный:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град С выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прикипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

**Характеристика изделий по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом;

**Вкус, запах-** характерный для овощей и соуса;

**Цвет-** красновато-оранжевый;

**Консистенция** - мягкая, сочная;

Гарнир укладывают на тарелку горкой.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	77	47,7
с 01.03 по 31.07	83,1	47,7
с 01.08 по 31.08	62,2	47,7

с 01.09 по 31.10	66,4	47,7
с 01.11 по 31.12	71,5	47,7
Крупа перловая	5	5
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	8,5	6
с 01.09 по 31.12	8,1	6
Лук репчатый свежий	4	3,3
Огурцы солёные	12,5	12
Вода (для припускания огурцов)	6	6
Масло подсолнечное	6	6
Соль пищевая	0,6	0,6
Бульон:		118
Говядина таз. (лопатка) с/м	18,2	16
Вода питьевая	150	150
Сметана 15% жирности	5	5
<b>Выход:</b>		<b>200</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		2,5
Жиры (г):		9,60
Углеводы (г):		22,30

Энергетическая ценность (ккал):	156,00
---------------------------------	--------

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Приготовление бульона: подготовленное мясо говядины кладут в ёмкость, заливают горячей водой, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Мясо порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят припущенные на подсолнечном масле лук и морковь; через 5 минут в бульон добавляют припущенные солёные огурцы, нарезанные соломкой. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, в конце варки прокипяченную сметану. Порционируют рассольник в тарелки для первых блюд, при отпуске добавляют кусочки мяса.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** на поверхности жидкой части блески масла; в жидкой части рассольника- овощи, сохранившие форму нарезки. Овощи не переварены, перловая крупа- хорошо разварившаяся, говядина - мягкая;

**Цвет бульона-** с кремовым оттенком жира на поверхности- желтый;

**Вкус, запах-** умеренно соленый, с умеренной кислотностью; продуктов, входящих в рассольник;

**Консистенция-**овощей, мяса -мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части;

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рассольник с говядиной и сметаной**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	8,52	6,39

с 01.09 по 31.12	8	6,39
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	73,66	47,88
с 01.03 по 31.07	79,8	47,88
с 01.08 по 31.08	59,85	47,88
с 01.09 по 31.10	63,84	47,88
с 01.11 по 31.12	68,4	47,88
Лук репчатый свежий	7,65	6,39
Огурцы солёные	11,25	10,8
Вода (для припускания огурцов)	5,4	5,4
Масло сливочное	3,15	3,15
Соль пищевая	1,08	1,08
Бульон:		120
Говядина таз. (лопатка) с/м	18,2	16
Вода питьевая	148	148
Сметана 15% жирности	5	5
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

Примечание: при подаче допускается  
добавить в блюдо обработанную зелень

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г): 2,7

Жиры (г):	8,5
Углеводы (г):	13,1
Энергетическая ценность (ккал):	121,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рассольник с говядиной и сметаной для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Приготовление бульона: подготовленное мясо говядины кладут в ёмкость, заливают горячей водой, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Мясо порционируют, заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду перед отпуском.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь и лук, а через 5-10 минут вводят, нарезанные соломкой, припущенные солёные огурцы. За 5-7 минут до готовности добавляют соль, прокипяченную сметану.

Порционируют рассольник в

тарелки для первых блюд, при отпуске добавляют кусочки мяса.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части рассольника огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель — брусочками или дольками, лук- соломкой.

**Цвет** желтый, овощей натуральный;

**Вкус, запах**- умеренно соленый, с умеренной кислотностью; продуктов, входящих в рассольник;

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

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рыба (филе) отварная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе Трески мороженое	114,5	100,8
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	4,27	3,2



с 01.09 по 31.12	4	3,2
Лук репчатый свежий	4,8	3,2
Вода питьевая	87	87
Соль	0,13	0,13
Лавровый лист	0,01	0,01
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	7,40
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	6,40
Энергетическая ценность (ккал):	165,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рыба (филе) отварная для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают 2-3 надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют, нарезанные кольцами лук репчатый, морковь, лавровый лист, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 5-7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30-40 мин. Порционируют рыбу в тарелки для вторых блюд, рядом выкладывают гарнир.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** куски рыбы правильной формы слегка деформированные;

**Цвет:** соответствует виду рыбы;

**Вкус:** рыбы в сочетании со специями и соусом;

**Запах:** отварной рыбы с ароматом специй и соуса.

**Консистенция:** мягкая, допускается расслаивание мякоти.

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Рыба, припущенная в молоке**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе Трески б/к с/м	72,7	64,1
Молоко	21	21
Лук репчатый свежий	16,7	14
Масло сливочное	6	6
Соль пищевая	0,4	0,4
<b>Выход:</b>		<b>70</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	8,30
Жиры (г):	12,46
Углеводы (г):	0,30
Энергетическая ценность (ккал):	144,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Рыба, припущенная в молоке для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе трески обрабатывают, нарезают на порционные куски и выкладывают в ёмкость; сверху выкладывают лук, нарезанный полукольцами, заливают горячим молоком, добавляют масло сливочное, соль, припускают 20-25 минут. При отпуске рыбу выкладывают на тарелку для вторых блюд, рядом выкладывают гарнир.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** куски рыбы правильной формы слегка деформированные;

**Цвет:** соответствует виду рыбы;

**Вкус:** рыбы в сочетании с молоком и луком;

**Запах:** отварной рыбы с ароматом молока и лука.

**Консистенция:** мягкая, допускается расслаивание мякоти.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из горошка зеленого консервированного**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Горошек консервированный (без учёта заливки)	68,8	47,5
Масло подсолнечное	2,5	2,5
Петрушка свежая (зелень)	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,5
Жиры (г):	2,7
Углеводы (г):	3,00
Энергетическая ценность (ккал):	40,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из горошка зеленого консервированного для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают и отпускают с подсолнечным маслом и мелко рубленной зеленью петрушки. Салат заправляют непосредственно перед раздачей. Салат укладывают горкой в салатник или на закусочную тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** горошек сохранил форму, салат заправлен маслом подсолнечным, посыпан рубленной зеленью петрушки;

**Цвет-** свойственный сорту горошка, петрушки - зеленый;

**Вкус, запах-** умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка, зелени петрушки; консервированного зеленого горошка, свежей зелени петрушки;

**Консистенция-** сочная, плотная.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:**

не заправленного салата  
не более 2-х часов,  
заправленного - не  
более 30 минут с  
момента изготовления  
при температуре  
хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из моркови и яблок**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	36	27
с 01.09 по 31.12	33,75	27
Яблоки свежие	25	22
Масло подсолнечное	2,5	2,5
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,43
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	3,94

Энергетическая ценность (ккал):

41,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из моркови и яблок для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой, яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град С не менее 3 минут, заправляют подсолнечным маслом непосредственно перед подачей. Салат порционируют горкой в салатник или десертную тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-**морковь и яблоки мелко нарезаны. Салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом;

**Цвет-** моркови и яблок;

**Вкус, запах-** свойственный моркови и сорту яблок;

**Консистенция-** мягкая, сочная.

**Температура подачи:**

не выше 14°C



**Срок реализации:**

не заправленного салата  
не более 2-х часов,  
заправленного - не  
более 30 минут с  
момента изготовления  
при температуре  
хранения 4±2°С

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат из свеклы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	63,33	47,5
с 01.09 по 31.12	59,38	47,5
Вода питьевая (для варки свеклы)	45	45
Масло подсолнечное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>50</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>		
Белки (г):		0,8

Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	4
Энергетическая ценность (ккал):	45,6

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат из свеклы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят 1-1,5 часа до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Перед подачей салат заправляют маслом подсолнечным и перемешивают. Порционируют салат горкой в салатник или на закусочную тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: салат уложен горкой;  
Консистенция: свеклы отварной мягкая;  
Цвет: салата - свойственный цвету свеклы; Вкус, запах: свеклы и подсолнечного масла.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:**

не заправленного салата  
не более 2-х часов,  
заправленного - не  
более 30 минут с  
момента изготовления  
при температуре  
хранения 4±2°С

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Салат картофельный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	56,92	37
с 01.03 по 31.07	61,67	37
с 01.08 по 31.08	46,25	37
с 01.09 по 31.10	49,33	37
с 01.11 по 31.12	52,86	37
Вода (для варки картофеля)	40	40
Лук репчатый	9	7,5

Масло подсолнечное	7,5	7,5
Соль пищевая	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,8
Жиры (г):	7,6
Углеводы (г):	6,0
Энергетическая ценность (ккал):	96,0

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Салат картофельный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленный картофель заливают горячей водой и варят до готовности, после чего воду сливают, картофель охлаждают, затем очищают. Очищенный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным луком, солью.. Салат заправляют маслом подсолнечным непосредственно перед подачей. Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — компоненты равномерно нарезаны в соответствии с

технологией приготовления, уложены горкой, политы маслом подсолнечным;

**цвет** — типичный для используемых овощей;

**вкус, запах** - характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла подсолнечного;

**консистенция** картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сдоба обыкновенная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Мука пшеничная	53,34	53,34
Мука пшеничная (на подпыл)	2,22	2,22
Сахар-песок	5,55	5,55
Масло сливочное	1,66	1,66
Масло подсолнечное	2,22	2,22
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	1,99	1,99
Соль пищевая	0,9	0,9
Дрожжи сухие	0,21	0,21
Вода питьевая	23,4	23,4
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,37	0,37
<b>Выход:</b>		<b>75</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	5,26
Жиры (г):	6,48
Углеводы (г):	26,20
Энергетическая ценность (ккал):	181,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сдоба обыкновенная для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду, подготовленные дрожжи, сахар, соль, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вливают подсолнечное масло, размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем нарезают на куски, придавая изделиям округлую форму, после чего укладывают на листы, смазанные маслом подсолнечным, ставят в теплое место для расстойки на 20-30 мин. За 15 мин до конца расстойки поверхность смазывают яичной смесью. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220° С.

Отпускают сдобу на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** форма разнообразная, с четко выраженным рисунком;

**Цвет-** от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надрезов и складок более светлая;

**Вкус, запах-** вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки;

**Консистенция** - мякиш хорошо пропечен, пористый.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сок персиковый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок персиковый	180	180
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,29
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	7,62
Энергетическая ценность (ккал):	98,7

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сок персиковый для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Сок порционируют в чашки.



**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- характерный для используемого сока;

**Запах**- приятный запах соответствующего сока;

**Вкус**- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция**- однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Сок яблочный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Сок яблочный	180	180
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,31
Жиры (г):	0,01
Углеводы (г):	8,12
Энергетическая ценность (ккал):	99,25

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Сок яблочный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПИН.

Подготовленную упаковку с соком вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением в чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- прозрачный, напиток налит в стаканы;

**Цвет**- характерный для используемого сока;

**Запах**- приятный запах соответствующего сока;

**Вкус**- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

**Консистенция**- однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Соус молочный (сладкий)**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	25	25
Масло сливочное	2,3	2,3
Мука пшеничная	2,3	2,3
Вода питьевая	25	25
Сахар	4	4
Соль пищевая	0,4	0,4
Ванилин	0,003	0,003

Выход:

50

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,90
Жиры (г):	2,30
Углеводы (г):	6,50
Энергетическая ценность (ккал):	39,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Соус молочный (сладкий) для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

**Соус молочный:**

Муку пшеничную подсушивают на горячей сковороде до кремового цвета, охлаждают до 70\*С. После чего добавляют горячее молоко с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем добавляют масло сливочное, соль, сахар, ванилин, процеживают и доводят до кипения. Соус молочный сладкий порционируют в тарелку для вторых блюд в качестве дополнения к основному блюду.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид** - однородная масса с гладкой поверхностью;

**Цвет**- от белого до светло-кремового;

**Вкус**- сладкий, нежный, умеренно соленый;

**Запах**- кипяченного молока;

**Консистенция**- густой сметаны.

**Температура подачи:** не ниже 65°C  
не более 2-х часов с  
момента изготовления,  
**Срок реализации:** при обеспечении,  
указанного выше,  
температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Соус сметанный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	5	5
Мука пшеничная	1,5	1,5
Вода питьевая	15	15
Соль пищевая	0,2	0,2
<b>Выход:</b>		<b>20</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,30
Жиры (г):	1,00

Углеводы (г):	11,20
Энергетическая ценность (ккал):	17,56

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Соус сметанный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Соус подают к основному блюду в тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид** - однородная, нерасслоившаяся масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира;

**Цвет**- от белого до светло-кремового;

**Вкус**- умеренно соленый, свежей сметаны;

**Запах**- свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;

**Консистенция**- вязкая, полужидкая, эластичная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Соус сметанный**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сметана 15% жирности	12,5	12,5
Мука пшеничная	3,8	3,8
Вода питьевая	37,5	37,5
Соль пищевая	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>50</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	2,00

Углеводы (г):	3,00
Энергетическая ценность (ккал):	37,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Соус сметанный для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения. Соус подают к основному блюду в тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям**

**Внешний вид** - однородная, нерасслоившаяся масса, без комочков не разварившейся муки, пленки и всплывшего жира;

**Цвет**- от белого до светло-кремового;

**Вкус**- умеренно соленый, свежей сметаны;

**Запах**- свежей сметаны и продуктов, входящих в соус;

**Консистенция**- вязкая, полужидкая, эластичная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C



**Срок реализации:**

не более 2-х часов с  
момента изготовления,  
при обеспечении,  
указанного выше,  
температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп картофельный с горохом и  
гренками**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	47,7	30
с 01.03 по 31.07	53	30
с 01.08 по 31.08	39,25	30
с 01.09 по 31.10	41	30
с 01.11 по 31.12	45,3	30
Горох шлифованный	14	14
Лук репчатый свежий	7,4	6,3

Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	10,56	7,9
с 01.09 по 31.12	9,8	7,9
Масло подсолнечное	3,3	3,3
Вода питьевая	145	145
<b>ГРЕНКИ ИЗ БАТОНА ПШЕНИЧНОГО</b>		<b>10</b>
Батон нарезной обоготенный	19	16
Соль пищевая	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,1
Жиры (г):	4,5
Углеводы (г):	25,60
Энергетическая ценность (ккал):	153,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с горохом и гренками для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленные овощи нарезают: картофель - крупными кубиками, морковь - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Лук и морковь припускают с подсолнечным маслом. Подготовленный горох кладут в воду и варят до полуготовности, после чего добавляют картофель, припущенные морковь и лук, соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку супа кладут гренки.

*Гренки из батона пшеничного:*

Батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10x10 мм и подсушивают 10-15 минут до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Порционируют

суп в тарелки для первых блюд, при отпуске добавляют гренки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох в виде целых неразваренных зерен;

**Цвет**- светло-желтый;

**Вкус** - умеренно соленый, свойственный гороху;

**Запах** - продуктов, входящих в суп;

**Консистенция** - картофель и горох - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей суп, гренки - хрустящая.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп картофельный с клецками,  
говядиной и зеленью петрушки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	39,9	25,9
с 01.03 по 31.07	43,2	25,9
с 01.08 по 31.08	32,4	25,9
с 01.09 по 31.10	34,5	25,9
с 01.11 по 31.12	37	25,9
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	6,8	5,1
с 01.09 по 31.12	6,4	5,1
Лук репчатый свежий	6,1	5,1
Масло подсолнечное	2	2
Соль пищевая	0,4	0,4

<b>КЛЕЦКИ:</b>	-	<b>10</b>
Мука пшеничная	3,1	3,1
Масло сливочное	0,4	0,4
Яйцо куриное пищевое	0,9	0,9
Вода питьевая	4,83	4,83
Соль пищевая	0,3	0,3
Вода питьевая (для варки клёцек)	50	50
<b>Бульон из говядины:</b>		135
Говядина таз. (лопатка) с/м	18	16
Вода питьевая	180	180
<b>Говядина отварная</b>		10
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,22
Жиры (г):	8,93
Углеводы (г):	19,3
Энергетическая ценность (ккал):	185,4

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с клецками, говядиной и зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПИН

**Технология приготовления:**

Говядину обрабатывают, заливают холодной питьевой водой, отваривают, порционируют, заливают образовавшимся бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа., кладут в порционную посуду перед отпуском.

В полученный кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Клецки варят отдельно небольшими порциями, и кладут в суп при отпуске.

*Клецки:*

В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают.

Приготовленное тесто закатывают в виду жгута и нарезают на кусочки массой 10-15г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Зелень петрушки обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в тарелку при отпуске.

порционируют в тарелки для первых блюд.

Суп

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки, клецки одинакового размера;

**Цвет-** супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый;

**Вкус:** овощей и картофеля, продуктов входящих в суп;

**Запах:** продуктов, входящих в суп;

**Консистенция** - картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, говядина – мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

**Температура подачи:** не ниже 75°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суп картофельный с курой и сметаной, зеленью петрушки**

Наименование

Расход сырья и полуфабрикатов

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	97,2	63,18
с 01.03 по 31.07	105,3	63,18
с 01.08 по 31.08	78,98	63,18
с 01.09 по 31.10	84,24	63,18
с 01.11 по 31.12	90,26	63,18
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	8,27	5,58
с 01.09 по 31.12	6,98	5,58
Лук репчатый свежий	6,66	5,58
Масло подсолнечное	1,35	1,35
Бульон:		114
Мясо кур (грудка) с/м	15	14
Вода питьевая	140	140
Сметана 15% жирности	5	5
Соль пищевая	0,5	0,5
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>200</b>



**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	4,00
Углеводы (г):	16,00
Энергетическая ценность (ккал):	135,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с курой и сметаной, зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

*Приготовление бульона:* филе филе куриное кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. После чего сваренные тушки птицы или филе вынимают из бульона и порционируют; курицу тушку отделяют мясо от кости, порционируют, после чего мякоть заливают бульоном (в котором варилась) и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания приготовления добавляют соль, прокипяченную сметану и снова доводят до кипения. При отпуске в тарелку для первых блюд кладут кусочек филе птицы и нашинкованную зелень петрушки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** в жидкой части супа распределены картофель и овощи, нарезанные кубиками, кусочек филе птицы;

**Цвет-** супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый;

**Вкус:** картофеля, припущенных овощей, сметаны, умеренно соленый;

**Запах:** овощей, входящих в состав супа;

**Консистенция** - картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

---

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	102,7	66,7
с 01.03 по 31.07	111,3	66,7
с 01.08 по 31.08	83,5	66,7
с 01.09 по 31.10	89	66,7
с 01.11 по 31.12	95,4	66,7
Макаронные изделия	7	7
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	8,86	6,7
с 01.09 по 31.12	8,3	6,7
Лук репчатый свежий	8	6,7
Масло подсолнечное	1,7	1,7
Соль пищевая	0,6	0,6
<b>Бульон куриный:</b>		117
Мясо кур (грудка) с/м	15	14
Вода питьевая	145	145
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1

Выход:		200
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		4,1
Жиры (г):		5,1
Углеводы (г):		16,60
Энергетическая ценность (ккал):		118,00
<p><b>Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):</b> Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.</p> <p><b>Технология приготовления:</b></p> <p>Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН</p> <p><i>Приготовление бульона:</i> филе куриное кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. После чего сваренные тушки птицы или филе вынимают из бульона и порционируют; курицу тушку отделяют мясо от кости, порционируют, после чего мякоть заливают бульоном (в котором варилась) и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.</p> <p>Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, морковь - соломкой или кубиками, лук репчатый шинкуют. Морковь и лук припускают с маслом подсолнечным. В кипящий бульон кладут макаронные изделия и варят 10-15 мин., затем добавляют картофель, припущенные лук, морковь, соль и варят до готовности. Свежую зелень петрушки шинкуют и добавляют в тарелку с супом при отпуске. Суп порционируют в тарелку для первых блюд.</p>		

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму, кусочек филе птицы;

**Цвет**- супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый;

**Вкус:** картофеля, припущенных овощей, сметаны, умеренно соленый;

**Запах:** продуктов, входящих в состав супа;

**Консистенция** - картофель и овощи - мягкие, филе птицы мягкое, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с мясными  
фрикадельками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	101,69	66,1
с 01.03 по 31.07	110,17	66,1
с 01.08 по 31.08	82,63	66,1
с 01.09 по 31.10	88,13	66,1
с 01.11 по 31.12	94,43	66,1
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	8,8	6,6
с 01.09 по 31.12	8,25	6,6
Лук репчатый свежий	7,9	6,6
Томат-паста	1,6	1,6
Масло подсолнечное	1,6	1,6
Вода питьевая	140	140
Соль пищевая	0,7	0,7
<b>ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ</b>		<b>20</b>

Говядина таз. (лопатка) с/м	24,2	21,3
Лук репчатый свежий	2,2	1,8
Вода питьевая	1,8	1,8
Яйцо куриное пищевое	1,7	1,5
Соль пищевая	0,1	0,1
<b>Масса фрикаделек п/ф</b>		22,6
Вода (для варки фрикаделек)	20	20
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	4,5
Жиры (г):	2,4
Углеводы (г):	12,50
Энергетическая ценность (ккал):	87,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суп картофельный с мясными фрикадельками для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками припущенные на подсолнечном масле лук и морковь, и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске.

**Фрикадельки мясные:**

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в воде в течение 10-12 минут до готовности. Хранят фрикадельки до отпуски на мармите в бульоне. Суп порционируют в тарелку для первых блюд, при отпуске добавляют фрикадельки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** в жидкой части супа - картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера;

**Цвет:** супа-золотистый, жира на поверхности - светло-желтый;

**Вкус:** овощей и картофеля, фрикаделек, продуктов входящих в суп.

**Запах:** продуктов, входящих в суп.

**Консистенция:** картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении,



указанного выше,  
температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суфле из рыбы**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Рыба филе Трески б/к с/м	78,4	69
Вода питьевая (для припускания рыбы)	60	60
<b>СОУС :</b>		
Молоко	20,5	20,5
Масло сливочное	3,5	3,5
Мука пшеничная	3,5	3,5
Вода питьевая	4,1	4,1
Соль пищевая	0,2	0,2
<i>Выход соуса:</i>	-	<b>27</b>
Яйцо куриное пищевое	10	10
Масло сливочное	5	5

Масло подсолнечное	3	3
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	6,1
Жиры (г):	6,4
Углеводы (г):	3,3
Энергетическая ценность (ккал):	125

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суфле из рыбы для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе рыбы (трески) заливают горячей водой и припускают 3-5 минут. После чего охлаждают, измельчают, смешивают с густым молочным соусом, желтками яиц, добавляют размягчённое сливочное масло и тщательно взбивают; вводят взбитые яичные белки и выкладывают в формы, смазанные маслом подсолнечным. Запекают 15-20 минут при температуре 180-190\*С

**Соус молочный густой:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком с добавлением воды, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделие воздушное, пышное, ровное, без трещин;

**Цвет** - продуктов, входящих в блюдо;

**Вкус, запах** - свойственный продуктам, входящим в блюдо.;

**Консистенция** - сочная, нежная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Суфле куриное**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо кур (грудка) с/м	52,6	49
Вода питьевая (для припускания филе)	53	53
Яйцо куриное пищевое	12,5	12,5

Масло сливочное для смазки форм	2,5	2,5
<b>Соус молочный густой:</b>	-	<b>19,5</b>
Молоко питьевое	14,7	14,7
Масло сливочное	2,5	2,5
Мука пшеничная	2,5	2,5
Вода питьевая	2,9	2,9
Соль пищевая	0,15	0,15
<b>Выход:</b>		<b>70</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,4
Жиры (г):	4,60
Углеводы (г):	9,30
Энергетическая ценность (ккал):	135,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Суфле куриное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленное куриное филе заливают горячей водой и припускают 5-7 минут. Припущенное филе курицы дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки или в гастроремкость, смазанные маслом сливочным и запекают при температуре 220 град в жарочном шкафу 30 минут. Готовое суфле немного охлаждают и нарезают на порции.

**Соус молочный густой:**

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 70\*С и разводят горячим молоком с водой, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения. Порционируют суфле в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - изделие воздушное, пышное, ровное без надрывов;

**Цвет** - кремово-желтый;

**Вкус, запах** - свойственный продуктам, входящим в блюдо.;

**Консистенция** - сочная, мягкая, нежная;

**Температура подачи:** не ниже 65°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Фрикадельки рыбные отварные**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе Трески мороженое	68,1	60
Батон нарезной обогащенный	12	12
Яйцо куриное пищевое	8	8
Масло сливочное	3	3
Вода питьевая	12	12
Соль пищевая	0,3	0,3
Вода питьевая (для варки фрикаделек)	60	60
<b>Масса полуфабриката</b>	-	<b>94</b>
<b>Выход:</b>		<b>80</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	8,50
Жиры (г):	16,10
Углеводы (г):	7,90

Энергетическая ценность (ккал):	161,30
---------------------------------	--------

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Фрикадельки рыбные отварные для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы измельчают с замоченным в воде батоном, добавляют взбитые яйца, соль, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом сливочным гастроемкость, заливают на 1/3 высоты гастроемкости водой, варят на слабом огне 15-20 минут. Порционируют в тарелки для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму;

**Цвет:** фрикаделек- белый или светло-серый.;

**Вкус:** отварной рыбы, в меру соленый.

**Запах:** отварной рыбы, приятный.

**Консистенция:** в меру плотная, сочная, однородная.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении,

указанного выше,  
температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Хлеб ржано-пшеничный обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый	15	15
<b>Выход:</b>		<b>15</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	6,4
Энергетическая ценность (ккал):	31

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.



**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования хлеба;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

---

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный обогащённый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый	25	25
<b>Выход:</b>		<b>25</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,63
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	10,63
Энергетическая ценность (ккал):	51,63

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Отпускают на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования хлеба;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:**

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый	30	30
<b>Выход:</b>		<b>30</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,04
Жиры (г):	0,24
Углеводы (г):	12,72
Энергетическая ценность (ккал):	61,2

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости. Подают хлеб на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см;

**Цвет, консистенция** - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования хлеба;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с вареньем**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	1	1
Вода питьевая	132	132
Варенье	15	15
<b>Выход:</b>		<b>180</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</b>		
Белки (г):		0,09

Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	8,2
Энергетическая ценность (ккал):	34,1

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с вареньем для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Варенье добавляют в чай. Чай порционируют в чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в чашки, прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - золотисто-коричневый, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, чуть терпкий, со вкусом варенья, свойственный чаю с вареньем.;

**Срок реализации:**

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении,

указанного выше  
температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с лимоном**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	1	1
Вода питьевая	192	192
Сахар песок	6	6
Лимоны	7,3	7
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	8,52
Энергетическая ценность (ккал):	36,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с лимоном для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют заваренный чай, настаивают в течение 5 минут.

Подготовленные лимоны, нарезают тонкими кружочками или ломтиками. Чай порционируют в чашки, при отпуске добавляют нарезанный лимон.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - напиток налит в чашки; прозрачная жидкость;

**Цвет, вкус, запах** - ярко-выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом лимона;

**Температура подачи:** не ниже 75°C



**Срок реализации:**

чай - заварки - не более  
30 минут с момента  
заварки  
напитка; не более 2 - х  
часов с момента  
приготовления, при  
обеспечении,  
указанного выше  
температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с молоком**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовой	1	1
Вода питьевая	60	60
Сахар	5	5
Молоко	92	92
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	3,2
Жиры (г):	1,8
Углеводы (г):	13,6
Энергетическая ценность (ккал):	77

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с молоком для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют заваренный чай, настаивают в течение 5 минут. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко. Чай порционируют в чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция** - жидкость серовато-белого цвета, налита в чашки;

**Цвет, вкус, запах** - серовато-белый, сладкий, с привкусом молока, свойственный молоку и чаю.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки

**Срок реализации:** напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Чай с сахаром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай листовый	1	1
Вода питьевая	183	183
Сахар	6	6
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,00
------------	------

Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	8,40
Энергетическая ценность (ккал):	34,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Чай с сахаром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Приготовление чая: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку. Чай порционируют в чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, консистенция -**  
жидкость золотисто-коричневого цвета,  
налита в чашки;

**Цвет, вкус, запах -** золотисто-коричневый, сладкий, чуть терпкий, свойственный чаю.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

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

напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью петрушки**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель продовольственный		
с 01.01 по 29.02	29,2	18,5
с 01.03 по 31.07	31,7	18,5
с 01.08 по 31.08	23,7	18,5
с 01.09 по 31.10	25,4	18,5
с 01.11 по 31.12	27,81	18,5
Капуста белокочанная свежая	39,6	31,6
Морковь свежая столовая		

с 01.01 по 31.08	10,6	8
с 01.09 по 31.12	10	8
Лук репчатый свежий	7,6	63
Томат-паста	1,5	1,5
Масло подсолнечное	2,5	2,5
Вода питьевая	127	127
Соль пищевая	0,5	0,5
Сметана 15% жирности	5	5
Петрушка свежая (зелень)	1,1	1
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

\* Потери на овощи с 1 сентября

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,2
Жиры (г):	6,2
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	107,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью петрушки для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Капусту нарезают квадратиками, картофель дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные с маслом подсолнечным морковь, лук, соль и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют припущенную с подсолнечным маслом томатную пасту, прокипячённую сметану и снова доводят до кипения. Зелень петрушки мелко шинкуют и добавляют в тарелку перед отпуском. Порционируют щи в столовую тарелку для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками;

**Цвет** - бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей - натуральный;

**Вкус** - капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый, со вкусом сметаны.

**Запах** - продуктов, входящих в щи со сметаной;

**Консистенция** - капусты - упругая, овощей - мягкая, говядины - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

**Температура подачи:**

не ниже 75°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с  
момента изготовления,  
при обеспечении,  
указанного выше,  
температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Яблоко свежее**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки свежие	114	100
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	0,42
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	7,1
Энергетическая ценность (ккал):	39,5

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Яблоко свежее для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.



**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПИН.

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо. Подают фрукты на десертной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**-плоды уложены на десертную тарелку;

**Цвет**- свойственный фруктам;

**Вкус, запах, консистенция**- свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисло-сладкий.

**Температура подачи:**

12-14°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента приготовления при указанной температуре; 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны)

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Яйцо вареное

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	40	40
Вода (для варки яиц)	300	300
Соль	4	4
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	3,90
Жиры (г):	4,30
Углеводы (г):	0,30
Энергетическая ценность (ккал):	63,00

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Яйцо вареное для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Варёное яйцо подают на закусочной тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид, цвет** — яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета, на закусочной тарелке;

**вкус, запах** — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;

**консистенция** белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Молоко кипяченое**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко питьевое 2,5% жирности	189,9	189
<b>Выход:</b>		<b>180</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	2,80
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	98,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Молоко кипяченое для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают. Порционируют в чашки.

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- молоко без пленки на поверхности;

**Цвет**- белый, с кремовым оттенком;

**Запах**- кипяченого молока, приятный;

**Вкус**- характерный для кипяченого молока, сладковатый;

**Консистенция** - однородная, жидкая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с джемом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Джем	12	12
Масло сливочное	6	6
Батон нарезной обогащенный	17	17
<b>Выход:</b>		35

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,5
Жиры (г):	3,1
Углеводы (г):	12,4

Энергетическая ценность (ккал):

68

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с джемом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Ломтик батона пшеничного намазывают маслом, затем джемом. Бутерброды порционируют на пирожковые тарелки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, сверху джем..

**Консистенция:** батона - мягкая, масла - мягкая, кремовая, джема- не растекающаяся.

**Цвет:** в соответствии с наименованием джема.

**Вкус:** джема, масла сливочного, батона.

**Запах:** джема в сочетании со свежим батоном.

**Температура подачи:** не выше 14°C

Срок реализации:

не более 1 часа с  
момента изготовления  
при температуре  
хранения  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Бутерброд с сыром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	16	15
Батон нарезной обогащенный	15	15
<b>Выход:</b>		30

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,39
Жиры (г):	3,98
Углеводы (г):	10
Энергетическая ценность (ккал):	69

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Бутерброд с сыром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Батон нарезают ломтиками, а сыр слайсами, сыр укладывают на батон. Порционируют бутерброд на пирожковой тарелке.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт сыром;

**Цвет, консистенция** - батона, сыра - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - характерный для использования наименования сыра с ароматом и привкусом батона.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 1 часа с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C



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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Каша рисовая вязкая с маслом  
сливочным**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа Рисовая	37,6	37,6
Молоко	96,9	96,9
Вода	65	65
Соль	0,76	0,76
Сахар-песок	3,8	3,8
Масло сливочное	5,0	5,0
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	7,30
Жиры (г):	5,90
Углеводы (г):	32,20
Энергетическая ценность (ккал):	252,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Каша рисовая жидкая с маслом сливочным для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную крупу рисовую варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло, тщательно перемешивают. Отпускают в тарелках для первых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

**цвет** — соответствует виду каши;

**вкус** — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;

**запах** — соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом;

**консистенция** — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

**Температура подачи:** не ниже 65°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

#### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Зефир	25	25
<b>Выход:</b>		<b>25</b>

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,29
Жиры (г):	2,58

Углеводы (г):	5,91
Энергетическая ценность (ккал):	49,91

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Зефир для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Зефир выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования зефира;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:**

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Мармелад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мармелад	20	20
<b>Выход:</b>		<b>20</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,8
Жиры (г):	2,15
Углеводы (г):	3,40
Энергетическая ценность (ккал):	38,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Мармелад для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Мармелад выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования мармелада;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:**

20 ±5°С

**Срок реализации:**

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Мармелад**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мармелад	25	25
<b>Выход:</b>		<b>25</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,19
Жиры (г):	2,63
Углеводы (г):	5,47
Энергетическая ценность (ккал):	47,20

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Мармелад для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Мармелад выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования мармелада;

**Цвет** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:**

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Пряник**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
сырья	1 порция	



	Брутто, г	Нетто, г
Пряник	25	25
<b>Выход:</b>		<b>25</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	3,2
Жиры (г):	0,46
Углеводы (г):	7,30
Энергетическая ценность (ккал):	72,30

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Пряник для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Пряники выдают поштучно.

**Оформление, сервировка и подача:**

пряники выкладывают на пирожковую тарелку по 1-2 штуке на порцию и подают непосредственно во время приема пищи.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - характерный для используемого наименования пряников;

**Цвет, консистенция** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Вкус, запах** - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

**Температура подачи:**

20 ±5°C

**Срок реализации:**

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Вафли

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вафли в ассортименте	40	40
<b>Выход:</b>		<b>40</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	1,24
Жиры (г):	4,82
Углеводы (г):	24,17
Энергетическая ценность (ккал):	123,17

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Вафли для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Вафли выдают поштучно на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид — характерный для используемого наименования вафель;

- цвет, консистенция — в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах - характерный для используемого наименования вафель.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	

	Брутто, г	Нетто, г
Ряженка	200	200
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,6
Жиры (г):	2,94
Углеводы (г):	12,78
Энергетическая ценность (ккал):	87,60

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Ряженка для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с ряженкой вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- ряженка налита в стаканы, без пленки на поверхности;

**Цвет**- кремовый;

**Запах**- кислый, сладковатый, приятный;

**Вкус**- характерный для ряженки, слегка кисловатый;

**Консистенция**- однородная, густая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:**

не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Яйцо с гарниром**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо	40	40

Горошек консервированный (с учётом заливки)	31	20
Вода	300	300
Соль (для варки яиц)	4	4
<b>Выход</b>		<b>60</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):	5,8	
Жиры (г):	5,5	
Углеводы (г):	3,3	
Энергетическая ценность (ккал):	91,3	
<p>Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Яйцо с гарниром для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях..</p> <p><b>Технология приготовления:</b></p> <p>Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин.</p>		

Яйца обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40-50г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду, затем очищают. Горошек зеленый консервированный, проваривают в заливке до закипания, затем процеживают. При отпуске на тарелку выкладывают разрезанное пополам яйцо, рядом кладут зелёный горошек.

**Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:** подают в салатнице или на тарелке для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид-** яйцо разрезано пополам, сбоку выложен консервированный горошек;

**Цвет-** типичный для отварного яйца и консервированного горошка;

**Консистенция** - свойственная используемым продуктам;

**Вкус, запах-** свойственный отварному яйцу и консервированному горошку.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления при температуре хранения 4±2°C



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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Кефир**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	200	200
<b>Выход:</b>		<b>200</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки (г):	2,68
Жиры (г):	2,89
Углеводы (г):	12,97
Энергетическая ценность (ккал):	88,10

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Кефир для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с кефиром вскрывают и порционируют непосредственно перед употреблением. Порционируют в чашки.

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид**- кефир налит в стаканы, без пленки на поверхности;

**Цвет**- белый;

**Запах**- кислый, сладковатый, приятный;

**Вкус**- характерный для кефира, слегка кисловатый;

**Консистенция**- однородная, густая.

**Температура подачи:** не выше 14°C

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

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

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Овощи, припущенные в сметанном соусе**

Наименование	Расход сырья и полуфабрикатов	
--------------	-------------------------------	--

сырья	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь свежая столовая		
с 01.01 по 31.08	71	53
с 01.09 по 31.12	67	53
Горошек зеленый консервированный (с учётом заливки)	25	16
Капуста белокочанная свежая	35	28
Вода питьевая	29	29
Сахар	1,1	1,1
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ:</b>		<b>41</b>
Мука пшеничная	3,4	3,4
Вода питьевая	32	32
Сметана	11	11
Соль	0,6	0,6
<b>Выход:</b>		<b>130</b>
<b>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:</b>		
Белки (г):		1,90
Жиры (г):		1,86
Углеводы (г):		8,40
Энергетическая ценность (ккал):		76,50

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Овощи, припущенные в сметанном соусе для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, после чего овощи припускают в кипящей воде. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном соку 3-4 мин., после чего отвар сливают.

Припущенные морковь, капусту и консервированный зеленый горошек соединяют с соусом сметанным, добавляют сахар, соль и проваривают 1-2 мин.

**Соус сметанный:**

Пшеничную муку просеивают, слегка подсушивают до кремового цвета, охлаждают до 60-70 град., вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10-15 мин. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 мин. Процеживают и доводят до кипения. При отпуске овощи выкладывают горкой на тарелку для вторых блюд.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, соединены со сметанным соусом и уложены горкой;

**цвет** — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый;

**вкус** — овощей и соуса молочного — слегка сладко-соленый; сметанного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом;

**запах** — аромат овощей и сметаны;

**консистенция** — мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.

**Температура подачи:**

не ниже 65°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Ватрушка с повидлом**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	37,00	37,00
Сахар	2,00	2,00
Масло сливочное	1,70	1,70

Дрожжи сухие	0,30	0,30
Вода питьевая	10,00	10,00
Молоко	5,00	5,00
Яйцо куриное	2,00	2,00
Соль пищевая	0,58	0,58
<b>Масса теста:</b>	-	<b>58,00</b>
Повидло	30,30	30,00
Мука пшеничная (на подпыл)	1,74	1,74
Яйца (на смазку)	1,50	1,50
Масло подсолнечное (на смазку)	0,25	0,25
<b>Выход:</b>		<b>75</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	7,90
Жиры (г):	8,97
Углеводы (г):	23,00
Энергетическая ценность (ккал):	204,80

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Ватрушка с повидлом для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду и молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, яйцо. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из теста формируют шарики массой по 58г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом подсолнечным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком делают в них углубление, которое заполняют повидлом. После полной расстойки края ватрушек смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 град С 6-8 мин. При подаче ватрушки выкладывают на пирожковые тарелки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая, края гладкие, корочки тонкие, в середине начинка;

**Вкус и запах:** свойственный изделиям из дрожжевого теста с начинкой;

**Консистенция:** пористость мелкая равномерная;

**Цвет:** золотисто-желтый.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении,

указанного выше,  
температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда):		Булочка "Веснушка"	
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	
Мука пшеничная	52,50	52,50	
Мука пшеничная (на подпыл)	1,06	1,06	
Сахар	5,35	5,35	
Масло сливочное	4,81	4,81	
Дрожжи сухие	0,54	0,54	
Изюм	2,68	2,68	
Вода питьевая	21,45	21,45	
Соль пищевая	0,54	0,54	
<b>Масса теста:</b>		<b>87,00</b>	
Яйца (на смазку)	1,60	1,60	
Масло подсолнечное (на смазку)	0,75	0,75	



Выход:

75

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	7,95
Жиры (г):	8,86
Углеводы (г):	18,82
Энергетическая ценность (ккал):	179,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Булочка "Веснушка" для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, подготовленный изюм. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из теста формируют шарики массой, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом подсолнечным, ставят в теплое место для расстойки. После полной расстойки поверхность булочек смазывают яйцом и выпекают при температуре 185-215 град С. 30-40 мин. При подаче булочки выкладывают на пирожковые тарелки.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая, края гладкие, видны включения изюма;

**Вкус и запах:** приятный сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки с изюмом;

**Консистенция:** хорошо пропеченная, пористая;

**Цвет:** от золотистого до светло-желтого.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°C

**Срок реализации:** не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Плюшка Московская**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	71,00	71,00

Мука пшеничная	3,00	3,00
Сахар	5,80	5,80
Масло сливочное	5,00	5,00
Дрожжи сухие	1,24	1,24
Вода питьевая	21,60	21,60
Молоко	8,40	8,40
Яйцо куриное	2,70	2,70
Соль пищевая	0,50	0,50
Сахар-песок (для отделки)	2,20	2,20
Яйца (на смазку)	2,00	2,00
Масло подсолнечное (на смазку)	1,00	1,00
<b>Выход:</b>		<b>100</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	8,00
Жиры (г):	9,02
Углеводы (г):	31,40
Энергетическая ценность (ккал):	233,40

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Плюшка Московская для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Муку, сахар просеивают, яйца обрабатывают, разбивают на ножах в отдельную посуду. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 градусов воду и молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 градусов и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйцо, всыпают муку все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 градусов. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза.

Формуют порционные полуфабрикаты и выкладывают на смазанный маслом растительным противень. После чего ставят в тёплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 минут до конца расстойки поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром-песком. Выпекают изделия в духовом шкафу в течении 12-16 мин. при температуре 200-220 °С или пароконвектомате 12-15 минут при температуре 170-180\*С.

**Оформление, сервировка и подача:**

готовое изделие подают на пирожковой тарелке.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - готовая продукция, изделие в форме плюшки с четко выраженным рисунком, посыпано сахаром-песком, равномерно пропеченное; корочка без вмятин и изломов;

**Вкус и запах:** приятный, сладкий, свойственный данному виду продукции - мучных выпеченных изделий, без посторонних привкусов и запахов и порочащих признаков

**Консистенция:** мякиша мягкая, пористая, без следов непромеса и посторонних включений, хруст в изделиях не допускается.

**Цвет:** на поверхности - от золотистого до светло-коричневого, в местах надрезов и складок более светлый; мякиш - однородный, белый, кремовый;

**Температура подачи:**

20 ±5°C

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Булочка молочная**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	58,00	58,00
Мука пшеничная (на подпыл)	2,30	2,30
Дрожжи сухие	0,18	0,18
Молоко	30,00	30,00
Соль пищевая	0,50	0,50
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,90	0,90
<b>Выход:</b>		<b>75</b>

**Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:**

Белки (г):	7,72
Жиры (г):	8,94
Углеводы (г):	32,80
Энергетическая ценность (ккал):	167,89

**Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия):** Булочка молочная для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

### **Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПин

В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до 35-40° С молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой 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 оседать, к ней добавляют оставшееся молоко с растворенными в нём солью. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из дрожжевого формируют шарики массой 87 г, кладут их швом вниз на смазанные маслом подсолнечным листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 10-12 минут при температуре 230-240 град.

### **Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - форма круглая с 3-4 косыми надрезами, выложена на пирожковую тарелку

**Вкус и запах** приятный, нежный, свежеспеченной дрожжевой булочки.

**Консистенция:** состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый.

**Цвет:** золотисто-желтый.

Отпускают на пирожковой тарелке.

**Температура подачи:** 20 ±5°С

**Срок реализации:**

не более 2-х часов с  
момента изготовления,  
при обеспечении,  
указанного выше,  
температурного режима

