

Утверждено на совете по питанию
№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ
ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-13з-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

Номер рецептуры: **54-13з-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (от 1 до 7 лет)**
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	126,67	95	12,67	9,5
с 01.09 по 31.12	118,75	95	11,88	9,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4	B1, мг	0	Ca, мг	31,7
Жиры, г	5,9	C, мг	3,8	Mg, мг	18,8
Углеводы, г	8,1	A, мг	0	P, мг	36,9
Энергетическая ценность, ккал	91,0	E, мг	2,6	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. При отпуске заправляют солью, растительным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу

Запах: свеклы и растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-1г-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **54-1г-2020**

Наименование сборника рецептур:

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	62,4	62,4	6,24	6,24
СОЛЬ	3,5	3,5	0,35	0,35
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	69,8	69,8	6,98	6,98
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 180/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,7	B1, мг	0,1	Ca, мг	25,6
Жиры, г	4,7	C, мг	0	Mg, мг	10,3
Углеводы, г	42,7	A, мг	0	P, мг	51,9
Энергетическая ценность, ккал	239,4	E, мг	1,4	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откладывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-1г-2020Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**Номер рецептуры: **54-1г-2020**

Наименование сборника рецептур:

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	69,3	69,3	6,93	6,93
СОЛЬ	3,9	3,9	0,39	0,39
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,6	77,6	7,76	7,76
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,4	B1, мг	0,1	Ca, мг	28,6
Жиры, г	5,2	C, мг	0	Mg, мг	11,5
Углеводы, г	47,4	A, мг	0	P, мг	57,7
Энергетическая ценность, ккал	265,6	E, мг	1,6	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откладывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-12м-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **54-12м-2020**

Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ КУРИНОЕ	35,2	35,2	3,52	3,52
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7,4	7,4	0,74	0,74
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,2	11,8	1,32	1,18
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,2	11,4	1,52	1,14
с 01.09 по 31.12	14,25	11,4	1,43	1,14
ТОМАТНАЯ ПАСТА	11,8	11,8	1,18	1,18
КРУПА РИСОВАЯ	49,8	49,4	4,98	4,94
СОЛЬ	0,9	0,9	0,09	0,09
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	10,3	B1, мг	0	Ca, мг	21,4
Жиры, г	12,8	C, мг	3,1	Mg, мг	38,8
Углеводы, г	39,4	A, мг	0,2	P, мг	86,4
Энергетическая ценность, ккал	314,6	E, мг	3,5	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают.
Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.
Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.
Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением воды и томатного пюре.
Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на кусочки по 15-20 г, посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущеные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят вжарочный шкаф (пароконвектомат) на 25- 40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-11р-2020Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ**Номер рецептуры: **54-11р-2020**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	58	29	5,8	2,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19	19	1,9	1,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24	18	2,4	1,8
с 01.09 по 31.12	22,5	18	2,25	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8	1	0,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,02	0,02
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,0	B1, мг	0	Ca, мг	22,5
Жиры, г	5,2	C, мг	1,4	Mg, мг	23,5
Углеводы, г	4,6	A, мг	0,3	P, мг	78,1
Энергетическая ценность, ккал	85,1	E, мг	2,3	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью, петрушкой и добавляют томат-пюре.

Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 градусов, обмывают водой и нарезают на порционные куски под углом 90 градусов.

Порционные куски рыбы укладывают в смазанный маслом противень, на рыбку укладывают пассированные овощи, заливают водой на высоту рыбы, добавляют сахар, соль и запекают до готовности в духовом шкафу (пароконвектомате) - 40-45 минут.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске на тарелку укладывают гарнир и порционный кусок тушеной рыбы, вместе с соусом и овощами. Оптимальная температура подачи 65° С.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Для естественной витаминизации блюда целесообразно посыпать блюдо мелко рубленной зеленью укропа и зеленого лука, включив их дополнительно в рецептuru.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

• Внешний вид — порционные куски рыбы определенной формы, слегка деформированные, покрыты овощами с соусом и расположены рядом с аккуратно уложенным гарниром. Соус стекает с порционных кусков рыбы и слегка смачивает гарнир;

• цвет филе рыбы на разрезе соответствует виду рыбы;

• вкус — приятный сладковато-кислый слегка соленый;

• запах — не резкий, характерный для определенного вида рыбы с легким оттенком тушеных овощей и томата;

• консистенция — упругая, нежная, сочная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-22м-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАГУ ИЗ КУРИЦЫ**

Номер рецептуры: **54-22м-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ**
для организации питания детей школьного возраста
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	83,4	83,4	8,34	8,34
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,3	5,3	0,53	0,53
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	21,6	16,2	2,16	1,62
с 01.09 по 31.12	20,25	16,2	2,03	1,62
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,4	4,4	0,44	0,44
СОЛЬ	1,1	1,1	0,11	0,11
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	116,62	75,8	11,66	7,58
с 01.03 по 31.07	126,33	75,8	12,63	7,58
с 01.08 по 31.08	94,75	75,8	9,48	7,58
с 01.09 по 31.10	101,07	75,8	10,11	7,58
с 01.11 по 31.12	108,29	75,8	10,83	7,58
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,6	1,26	1,06
ФИЛЕ КУРИНОЕ	27,1	27,1	2,71	2,71
Выход: 175				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,8	B1, мг	0,1	Ca, мг	28,5
Жиры, г	9,4	C, мг	7,8	Mg, мг	30,2
Углеводы, г	15,5	A, мг	0,3	P, мг	57,4
Энергетическая ценность, ккал	174,2	E, мг	2,4	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.
Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.

Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на кусочки по 30-35 г., посыпают солью, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 мин.

Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук, соль, петрушку и тушат 20-25 мин.

Характеристика блюда на выходе:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками или дольками, капуста квадратиками,

форма нарезки сохранена

Консистенция: мягкая, плотная

Цвет: светло-оранжевый

Вкус: умеренно соленый

Запах: тушеных овощей

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-73-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: **54-73-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (от 1 до 7 лет)**
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	98,6	79	9,86	7,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,8	9,8	0,98	0,98
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,5	B1, мг	0	Ca, мг	37,4
Жиры, г	5,0	C, мг	14,6	Mg, мг	12,7
Углеводы, г	9,3	A, мг	0	P, мг	27,4
Энергетическая ценность, ккал	88,5	E, мг	2,1	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины, кладут в эмалированную посуду, добавляют соль и перетирают деревяенным пестиком, выделившийся сок отжимают.

Морковь перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут. Очищенную морковь промывают, ошпаривают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой или натирают на терке.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают и мелко шинкуют.

Для приготовления 2%-го раствора лимонной кислоты в количестве 100 мл к 98 мл охлажденной кипяченной воды добавляют 2 г лимонной кислоты, раствор перемешивают.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар, раствор лимонной кислоты, масло растительное и перемешивают. Температура подачи: не более 14 градусов С.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свежей белокочанной капусты, зеленого лука или моркови с ароматом растительного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 673

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС ТОМАТНЫЙ**

Номер рецептуры: **673**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г. Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,1	1,1	0,11	0,11
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,3	2,3	0,23	0,23
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	1,33	1	0,13	0,1
с 01.09 по 31.12	1,25	1	0,13	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,4	1,2	0,14	0,12
БУЛЬОН ИЛИ ВОДА	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	B1, мг	0	Ca, мг	2,1
Жиры, г	0,9	C, мг	0,4	Mg, мг	1,9
Углеводы, г	1,6	A, мг	0	P, мг	3,6
Энергетическая ценность, ккал	15,5	E, мг	0	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук пассеруют вместе с морковью, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течении 10- 15 минут, затем

вводят томатную пасту при слабом кипении припускают еще 10-15 минут.

Муку пшеничную просеивают и просушивают при температуре 150-160 градусов, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80 градусов и разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и добавляют припущеные овощи и при слабом кипении варят в течении 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар.

Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Затем соус нагревают до температуры от 80 до 85 градусов, но не кипятят.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - однородная масса; консистенция - жидкой сметаны, однородная, без комков муки; цвет: красноватый; вкус - нежный, насыщенный; запах - продуктов, входящих в соус.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-2гн-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**

Номер рецептуры: **54-2гн-2020**

Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	B1, мг	0	Ca, мг	12,0
Жиры, г	0	C, мг	0	Mg, мг	5,6
Углеводы, г	10,1	A, мг	0	P, мг	7,4
Энергетическая ценность, ккал	41,1	E, мг	0	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидккая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-1з-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **54-1з-2020**

Наименование сборника рецептур:

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10	1,03	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	B1, мг	0	Ca, мг	74,8
Жиры, г	2,9	C, мг	0,1	Mg, мг	2,8
Углеводы, г	0	A, мг	0	P, мг	40
Энергетическая ценность, ккал	35,3	E, мг	0	Fe, мг	0,1

Технология приготовления:

Сыр разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм.

Сыр нарезают не ранее чем за 30-40 мин до отпуска.

Перед раздачей порционированный сыр хранят в холодильнике

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: мягкая, не крошащаяся

Цвет: соответствует виду сыра

Вкус: соответствует виду сыра

Запах: соответствует виду сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-6к-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ**

Номер рецептуры: **54-6к-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (от 1 до 7 лет)**
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНО	36	35,6	3,6	3,56
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60,5	60,5	6,05	6,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 180/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,5	B1, мг	0,1	Ca, мг	104,4
Жиры, г	7,8	C, мг	0,5	Mg, мг	37,3
Углеводы, г	32,8	A, мг	0	P, мг	140,4
Энергетическая ценность, ккал	227,7	E, мг	1,0	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 °C), затем горячей водой (60-70 °C),
пшено после промывания ошпаривают.
В кипящую воду с молоком, добавляют соль, сахар и доводят до кипения, затем всыпают
подготовленную крупу и варят кашу при слабом кипении.
За 2-3 минуты до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают затем
упаривают при закрытой крышке.

Правила оформления, подачи блюд:

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Масло сливочное можно положить
кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 283

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ**

Номер рецептуры: **283**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,5	2,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	237,5	237,5	23,75	23,75
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	40	30	4	3
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,1	B1, мг	0	Ca, мг	23,2
Жиры, г	10,5	C, мг	0,6	Mg, мг	12,2
Углеводы, г	17,9	A, мг	0	P, мг	70,0
Энергетическая ценность, ккал	199,0	E, мг	2,7	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую подсоленную воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, охлаждают, мясо нарезают кубиком. Подготовленные овощи нарезают: морковь – соломкой, лук репчатый мелко рубят. Измельченный лук репчатый и морковь пропускают в небольшом количестве воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла сливочного. В кипящий бульон и/или воду закладывают припущенные овощи, отварное мясо птицы варят 5-8 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки в суп добавляют соль. При подаче украшают мелко рубленной зеленью.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 градусов С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму
Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей
Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый
Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый
Запах: продуктов входящих в суп

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-21гн-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **54-21гн-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (от 1 до 7 лет)**
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,7	2,7	0,27	0,27
САХАР ПЕСОК	10,7	10,7	1,07	1,07
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	75	75	7,5	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	86,7	86,7	8,67	8,67
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,8	B1, мг	0	Ca, мг	83,4
Жиры, г	2,7	C, мг	0,4	Mg, мг	19,6
Углеводы, г	14,1	A, мг	0	P, мг	69,9
Энергетическая ценность, ккал	92,7	E, мг	0	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, оставльной кипяток и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидккая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока

Запах: свойственный какао

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-16к-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША "ДРУЖБА"**

Номер рецептуры: **54-16к-2020**

Наименование сборника рецептур:

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	12	11,9	1,2	1,19
ПШЕНО	15	14,9	1,5	1,49
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,5	13,5	1,35	1,35
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	60	60	6	6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,8	3,8	0,38	0,38
САХАР ПЕСОК	2,3	2,3	0,23	0,23
СОЛЬ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0	B1, мг	0,1	Ca, мг	67,6
Жиры, г	5,3	C, мг	0,3	Mg, мг	23,5
Углеводы, г	23,6	A, мг	0	P, мг	91,3
Энергетическая ценность, ккал	160,5	E, мг	0,6	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Пшено перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50 С), затем горячей водой (60-70 С),
пшено после промывания ошпаривают.

Рис перебирают, промывают, несколько раз меняя воду.

Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду до полуготовности.

Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят
при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы.

За 10 минут до готовности добавляют растопленное сливочное масло, перемешивают, упаривают
при закрытой крышке.

Правила оформления, подачи блюд:

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- вкус — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-1с-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **54-1с-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ**
для организации питания детей школьного возраста
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	62,5	50	6,25	5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	46,15	30	4,62	3
с 01.03 по 31.07	50	30	5	3
с 01.08 по 31.08	37,5	30	3,75	3
с 01.09 по 31.10	40	30	4	3
с 01.11 по 31.12	42,86	30	4,29	3
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16,67	12,5	1,67	1,25
с 01.09 по 31.12	15,63	12,5	1,56	1,25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,5	2,5	0,25	0,25
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	B1, мг	0	Ca, мг	48,8
Жиры, г	6,6	C, мг	12,4	Mg, мг	22,6
Углеводы, г	9,7	A, мг	0,2	P, мг	47,5
Энергетическая ценность, ккал	110,5	E, мг	2,2	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Морковь пропускают с маслом и небольшим количеством воды до полуготовности.

Нашипкованный лук слегка бланшируют и пассируют на масле.

В кипящую воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют припущеные коренья, лук и варят 20-30 минут. За 5 минут до готовности добавляют соль, бланшированное томатное пюре, подсущенную муку, разведенную водой, и варят до готовности.

За 1-2 мин. до готовности добавляют сметану и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: капуста - упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение

жидкой и плотной части

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

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

Запах: продуктов входящих в щи

Утверждено на совете по питанию

ООО ПРЕСТИЖ

№ _____ от _____

ДИРЕКТОР

/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 830

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

Номер рецептуры: **830**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ	206,7	200	20,67	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4	B1, мг	0,1	Ca, мг	240
Жиры, г	3	C, мг	1,4	Mg, мг	28
Углеводы, г	6	A, мг	0,1	P, мг	190
Энергетическая ценность, ккал	96	E, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают* и порционируют непосредственно перед употреблением.

* напитки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидккая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-сладкий.

Запах: кисломолочных продуктов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-163-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 54-163-2020

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (от 1 до 7 лет)
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	38,46	25	3,85	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,17	2,5
с 01.08 по 31.08	31,25	25	3,13	2,5
с 01.09 по 31.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	26,67	20	2,67	2
с 01.09 по 31.12	25	20	2,5	2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20	15	2	1,5
с 01.09 по 31.12	18,75	15	1,88	1,5
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,8	15	1,78	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,4	B1, мг	0	Ca, мг	24,2
Жиры, г	5,9	C, мг	4,1	Mg, мг	18,7
Углеводы, г	8,2	A, мг	0,3	P, мг	40,5
Энергетическая ценность, ккал	92,7	E, мг	2,6	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, обрезают, запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, нарезают на овощерезке на кубики.

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками.

Морковь перебирают, моют, чистят, отваривают, охлаждают, нарезают кубиками.

Огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками 1 х 6 мм, отжимают.

Лук репчатый перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и нарезают на мелкие кубики, бланшируют.

Все овощи, за исключением свеклы, соединяют, заправляют растительным маслом и солью.

Свеклу заправляют растительным маслом отдельно, затем соединяют с остальными овощами, хорошо перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи: не более 14 градусов С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом
Консистенция: мягкая, сочная
Цвет: продуктов, входящих в винегрет
Вкус: продуктов, входящих в винегрет
Запах: продуктов, входящих в винегрет

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-3с-2020Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**Номер рецептуры: **54-3с-2020**Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г. Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5	5	0,5	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 250/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	B1, мг	0,1	Ca, мг	32,6
Жиры, г	6,8	C, мг	6,7	Mg, мг	25,6
Углеводы, г	16,8	A, мг	0,2	P, мг	69,5
Энергетическая ценность, ккал	142,4	E, мг	2,5	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Морковь и лук пассеруют с добавлением масла.

Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона 10-15 мин.

Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон кладут полупроваренную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущеные огурцы.

За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют т, сметану и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Утверждено на совете по питанию

ООО ПРЕСТИЖ

№ _____ от _____

ДИРЕКТОР

/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 749

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

Номер рецептуры: **749**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	136,3	120	13,63	12
Выход: 120				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	B1, мг	0	Ca, мг	19,2
Жиры, г	0,5	C, мг	19,2	Mg, мг	9,6
Углеводы, г	11,8	A, мг	0	P, мг	13,2
Энергетическая ценность, ккал	56,4	E, мг	0,8	Fe, мг	2,6

Технология приготовления:

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подготовленные яблоки, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-Зо-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: **54-Зо-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,75 шт.	70,3	175 шт.	7,03
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	52,9	52,9	5,29	5,29
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,1	7,1	0,71	0,71
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	27,1	17,6	2,71	1,76
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
Выход: 150/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,4	B1, мг	0	Ca, мг	93,9
Жиры, г	14,9	C, мг	1,0	Mg, мг	17,8
Углеводы, г	9,0	A, мг	0,2	P, мг	175,9
Энергетическая ценность, ккал	216,2	E, мг	1,7	Fe, мг	1,9

Технология приготовления:

Подготовленные (обработанные) яйца разбивают в отдельную посуду по 2-3 шт. и потом соединяют с общей массой. В яичную смесь добавляют молоко и соль, перемешивают и взбивают до образования пены.

Зеленый горошек консервированный доводят до кипения в отваре при открытой крышке, отвар сливают, горошек охлаждают и вводят в яичную массу.

Затем яичную массу выливают на разогретый смазанный маслом (половина от закладываемого масла) противень слоем 2,5-3,0 см и запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 180-200 градусов Цельсия 8-10 минут до образования румяной корочки.

Омлет можно варить на пару 25-30 мин.

Перед подачей нарезают на порции, поливают оставшейся половиной растопленного сливочного масла.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность омлета равномерно зарумянена, без подгорелых мест

Консистенция: пышная, сочная

Цвет: золотисто-желтоватый с наличием зеленого горошка

Вкус: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

Запах: свежих запеченных яиц и зеленого горошка

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-1хн-2020Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ**Номер рецептуры: **54-1хн-2020**Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ**
для организации питания детей школьного возраста
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	20,3	20,3
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	B1, мг	0	Ca, мг	8,4
Жиры, г	0	C, мг	0	Mg, мг	1,8
Углеводы, г	9,7	A, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	38,7	E, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде.
Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 часа; яблоки 20-30 минут; урюк 18-20 минут; изюм 5-10 минут.

Компот охлаждают, процеживают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

Консистенция: отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

Вкус: сладкий или кисло-сладкий

Запах: аромат использованных плодов и ягод

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-11г-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Номер рецептуры: **54-11г-2020**

Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	245,54	159,6	24,55	15,96
с 01.03 по 31.07	266	159,6	26,6	15,96
с 01.08 по 31.08	199,5	159,6	19,95	15,96
с 01.09 по 31.10	212,8	159,6	21,28	15,96
с 01.11 по 31.12	228	159,6	22,8	15,96
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	31,6	31,6	3,16	3,16
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
СОЛЬ	2,3	2,3	0,23	0,23
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,0	B1, мг	0,2	Ca, мг	55,0
Жиры, г	6,9	C, мг	13,0	Mg, мг	37,0
Углеводы, г	26,8	A, мг	0	P, мг	108,5
Энергетическая ценность, ккал	186,2	E, мг	0,3	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 градусов Цельсия. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченное молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 градусов Цельсия, постоянно помешивая, и прогревают 5-6 минут.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: протертая картофельная масса
Консистенция: густая, пышная, однородная
Цвет: белый с кремовым оттенком
Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный
Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-2м-2020

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

Номер рецептуры: **54-2м-2020**

Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	48,5	41	4,85	4,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,5	5,5	0,65	0,55
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,1	4,1	0,41	0,41
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход: 45/45				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,9	B1, мг	0	Ca, мг	6,0
Жиры, г	8,7	C, мг	0,9	Mg, мг	10,0
Углеводы, г	2,3	A, мг	0	P, мг	68,3
Энергетическая ценность, ккал	118,6	E, мг	1,2	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, пассеруют с томатной пастой.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатной пастой, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают.

Мяку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов Цельсия бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и протушивают 15 минут до полной готовности блюда.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.
Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущеные с маслом, капуста тушеная.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-коричневый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с жареным луком и специями, слегка острый;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 352

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **352**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	27,7	27,7	2,77	2,77
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56,9	56,9	5,69	5,69
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	72	72	7,2	7,2
СОЛЬ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	2,7	2,7	0,27	0,27
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 180/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,8	B1, мг	0	Ca, мг	84,6
Жиры, г	6,0	C, мг	0,4	Mg, мг	13,3
Углеводы, г	25,0	A, мг	0	P, мг	74,5
Энергетическая ценность, ккал	172,9	E, мг	0,8	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Манную крупу всыпают быстро тонкой струей в кипящую смесь воды и молока, соли и сахара при активном помешивании сверху вниз, и варят 20 мин при непрерывном помешивании.
При отпуске заправляют растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи 65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом и сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный виду крупы и молока;
- консистенция — однородная, вязкая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-9м-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ФИЛЕ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **54-9м-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания детей школьного возраста
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ КУРИНОЕ	35	35	3,5	3,5
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	197,08	128,1	19,71	12,81
с 01.03 по 31.07	213,5	128,1	21,35	12,81
с 01.08 по 31.08	160,13	128,1	16,01	12,81
с 01.09 по 31.10	170,8	128,1	17,08	12,81
с 01.11 по 31.12	183	128,1	18,3	12,81
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18,9	15,8	1,89	1,58
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,3	7,3	0,73	0,73
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10	10	1	1
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,9	29,9	2,99	2,99
Выход: 220				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,2	B1, мг	0,2	Ca, мг	24,4
Жиры, г	11,4	C, мг	12,9	Mg, мг	39,1
Углеводы, г	23,5	A, мг	0,1	P, мг	82,6
Энергетическая ценность, ккал	234,7	E, мг	0,4	Fe, мг	2,0

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, пассеруют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куска на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки.

Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль закрывают крышкой и тушат до готовности

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мясная; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 125

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: **125**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Де Ли принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	280,46	182,3	28,05	18,23
с 01.03 по 31.07	303,83	182,3	30,38	18,23
с 01.08 по 31.08	227,88	182,3	22,79	18,23
с 01.09 по 31.10	243,07	182,3	24,31	18,23
с 01.11 по 31.12	260,43	182,3	26,04	18,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,8	5,8	0,58	0,58
Выход: 180/4				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,5	B1, мг	0,2	Ca, мг	17,0
Жиры, г	5,4	C, мг	14,6	Mg, мг	37,7
Углеводы, г	28,8	A, мг	0	P, мг	96,0
Энергетическая ценность, ккал	178,3	E, мг	0,3	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Когда картофель сварится, воду сливают, картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Отпускают с прокипяченным сливочным маслом.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, полны маслом

Консистенция: рыхлая или умеренно плотная

Цвет: от белого до светло-кремового

Вкус: картофеля, масла сливочного, умеренно соленый

Запах: картофеля, масла сливочного

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-4 г-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **54-4 г-2020**

Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г. Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	52,8	52,3	5,28	5,23
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	138	138	13,8	13,8
СОЛЬ	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0,6	0,6
Выход: 180/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	6,4	B1, мг	0,2	Ca, мг	21,6
Жиры, г	6,5	C, мг	0	Mg, мг	95,8
Углеводы, г	29	A, мг	0	P, мг	142,5
Энергетическая ценность, ккал	199,9	E, мг	3,6	Fe, мг	3,4

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду,

всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая.

Когда каша сделается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрывают поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 378

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **378**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Де Ли принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	14	14
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	50	50	5	5
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,6	B1, мг	0	Ca, мг	59,6
Жиры, г	1,6	C, мг	0,3	Mg, мг	9,2
Углеводы, г	12,3	A, мг	0	P, мг	40,4
Энергетическая ценность, ккал	69,3	E, мг	0	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидккая.

Цвет: серовато-белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свойственный молоку и чаю или сливкам и чаю.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-Зг-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ**

Номер рецептуры: **54-Зг-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (от 1 до 7 лет)**
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	49,7	49,7	4,97	4,97
СОЛЬ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	104,7	104,7	10,47	10,47
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,1	4,1	0,41	0,41
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	16	1,65	1,6
Выход: 160				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,9	B1, мг	0,05	Ca, мг	126
Жиры, г	7,2	C, мг	0,04	Mg, мг	11
Углеводы, г	28,6	A, мг	38,3	P, мг	100
Энергетическая ценность, ккал	210,6	E, мг	0	Fe, мг	0,8

Технология приготовления:

Сыр разрезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия, натирают на терке.
Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откладывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче, перед подачей посыпают сыром.
:

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра

Запах: отварных макарон с ароматом сыра

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-9м-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ФИЛЕ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **54-9м-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания детей школьного возраста
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ КУРИНОЕ	56	56	5,6	5,6
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	143,69	93,4	14,37	9,34
с 01.03 по 31.07	155,67	93,4	15,57	9,34
с 01.08 по 31.08	116,75	93,4	11,68	9,34
с 01.09 по 31.10	124,53	93,4	12,45	9,34
с 01.11 по 31.12	133,43	93,4	13,34	9,34
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,5	13	1,55	1,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,9	5,9	0,59	0,59
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8,2	8,2	0,82	0,82
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,5	24,5	2,45	2,45
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,0	B1, мг	0,1	Ca, мг	22,2
Жиры, г	13,4	C, мг	9,9	Mg, мг	33,9
Углеводы, г	17,4	A, мг	0	P, мг	61,7
Энергетическая ценность, ккал	237,6	E, мг	0,3	Fe, мг	1,7

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, пассеруют.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, поперек волокон порционно из расчета по 2 куска на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки.

Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), соль закрывают крышкой и тушат до готовности

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки

Консистенция: мяса - сочная, мясная; овощей - мягкая

Цвет: мяса - серый, свойственный овощам и соусу

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждено на совете по питанию

№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ

ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ РЖАНО ОБДИРНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. (ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)	40	40	4	4
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,5	B1, мг	0,1	Ca, мг	6,5
Жиры, г	0,4	C, мг	0	Mg, мг	6,8
Углеводы, г	16,5	A, мг	0	P, мг	31,3
Энергетическая ценность, ккал	79,2	E, мг	0,9	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки.

Свежий хлеб нарезают на порционные куски.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 534

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ П/Ф**

Номер рецептуры: **534**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	70	70	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0	B1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	1	C, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0	A, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	8,7	E, мг	0,4	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанную маслом гастроёмкость и выдерживают при температуре 18-20°C, в условиях цеха, в течение 1 часа.
Подготовленные полуфабрикаты ставят в пароконвектомат, установив режим «конвекция + пар» на 15минут, затем устанавливают программу «конвекция» на 10мин. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.
Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе.
Отпускают с гарниром и поливают соусом.
Температура подачи 65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румянной корочкой; консистенция - пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочек; вкус и запах - мяса.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-4 г-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ**

Номер рецептуры: **54-4 г-2020**

Наименование сборника рецептур:

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г. Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	58,7	58,1	5,87	5,81
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	153,3	153,3	15,33	15,33
СОЛЬ	2	2	0,2	0,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,1	B1, мг	0,2	Ca, мг	24,0
Жиры, г	7,1	C, мг	0	Mg, мг	106,4
Углеводы, г	32,3	A, мг	0	P, мг	158,2
Энергетическая ценность, ккал	222,1	E, мг	4,0	Fe, мг	3,8

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают, несколько раз меняя воду, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывающие пустые зерна удаляют (ситечком) и варят до загустения, помешивая.

Когда каша сделается густой, помешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару или водяной бане (температура 100 С) или в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия. Затем вливают растопленное сливочное масло, взрывают поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-21к-2020Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ**Номер рецептуры: **54-21к-2020**Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (от 1 до 7 лет)**
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	30,8	30,4	3,08	3,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70,4	70,4	7,04	7,04
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	80	80	8	8
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 200/5				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,2	B1, мг	0	Ca, мг	89,3
Жиры, г	6,8	C, мг	0,4	Mg, мг	23,4
Углеводы, г	28,4	A, мг	0	P, мг	99,9
Энергетическая ценность, ккал	192,7	E, мг	0,2	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Рисовую крупу перебрать, промыть под проточной водой, засыпать в кипящее молоко с водой, варить при периодическом помешивании пока зерна крупы не набухнут, затем добавить соль, перемешать и продолжать варить под закрытой крышкой при слабом кипении до готовности, в конце варки добавить сливочное масло и довести до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Отпускают каши в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным. Оптимальная температура блюда 65° С.

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.

Утверждено на совете по питанию
№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ
ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 749

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

Номер рецептуры: **749**

Наименование сборника рецептур:
**СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	113,6	100	11,36	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	B1, мг	0	Ca, мг	16
Жиры, г	0,4	C, мг	16	Mg, мг	8
Углеводы, г	9,8	A, мг	0	P, мг	11
Энергетическая ценность, ккал	47	E, мг	0,6	Fe, мг	2,2

Технология приготовления:

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Подготовленные яблоки, при необходимости, разрезают непосредственно перед раздачей.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-7с-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ**

Номер рецептуры: **54-7с-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ**
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	17,5	17,5
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	40	30	4	3
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,1	B1, мг	0,1	Ca, мг	27,3
Жиры, г	10,6	C, мг	6,8	Mg, мг	28,2
Углеводы, г	20,2	A, мг	0,2	P, мг	101,9
Энергетическая ценность, ккал	209,3	E, мг	2,6	Fe, мг	1,6

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую подсоленную воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности,

охлаждают, мясо нарезают кубиком. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью с добавлением масла.

В кипящий бульон кладут картофель, и варят 5-10 минут, затем добавляют макаронные изделия и варят ещё 10-15 минут, за 10 минут до окончания варки добавляют бланшированные морковь с луком. Можно макаронные изделия отваривать до полуготовности отдельно, тогда бульон будет прозрачнее.

За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа - овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в суп

Утверждено на совете по питанию
№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ
ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 545

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ П/Ф**

Номер рецептуры: **545**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	70	70	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8	B1, мг	0,1	Ca, мг	58,8
Жиры, г	9,7	C, мг	1,1	Mg, мг	13,6
Углеводы, г	6,3	A, мг	0	P, мг	79,8
Энергетическая ценность, ккал	147,3	E, мг	0,4	Fe, мг	0,6

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Замороженные полуфабрикаты раскладывают на смазанную маслом гастроёмкость и выдерживают при температуре 18-20°C. в течение 1 часа. Подготовленные полуфабрикаты ставят в пароконвектомат, установив режим «конвекция + пар» на 15мин до образования легкой корочки, затем заливают горячим соусом и устанавливают программу «конвекция» на 10 минут. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования. Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились и гарниром. Температура подачи 65°C.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - тефтели сохранили форму; консистенция - сочная; цвет, запах и вкус – мясной

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 53-19з-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **53-19з-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания детей школьного возраста
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10	10	1	1
Выход: 10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	B1, мг	0	Ca, мг	1
Жиры, г	8,2	C, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,1	A, мг	65,3	P, мг	2
Энергетическая ценность, ккал	74,8	E, мг	0,1	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки.
Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-12м-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ**

Номер рецептуры: **54-12м-2020**

Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ФИЛЕ КУРИНОЕ	32	32	3,2	3,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,7	6,7	0,67	0,67
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,7	1,2	1,07
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,87	10,4	1,39	1,04
с 01.09 по 31.12	13	10,4	1,3	1,04
ТОМАТНАЯ ПАСТА	10,7	10,7	1,07	1,07
КРУПА РИСОВАЯ	45,3	44,9	4,53	4,49
СОЛЬ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	9,1	B1, мг	0	Ca, мг	19,3
Жиры, г	11,6	C, мг	2,7	Mg, мг	35,5
Углеводы, г	35,7	A, мг	0,2	P, мг	78,6
Энергетическая ценность, ккал	285,7	E, мг	3,2	Fe, мг	1,2

Технология приготовления:

Рис перебирают и промывают.
Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.
Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками.
Лук бланшируют и пассеруют вместе с морковью на сливочном масле с добавлением воды и томатного пюре.
Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на кусочки по 15-20 г, посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущеные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой, доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят вжарочный шкаф (пароконвектомат) на 25- 40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Правила оформления, подачи блюд:

Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусок птицы. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плов уложен горкой, сверху кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;
- цвет птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый;
- вкус, запах — характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- консистенция птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-1г-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Номер рецептуры: **54-1г-2020**

Наименование сборника рецептур:

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	52	52	5,2	5,2
СОЛЬ	2,9	2,9	0,29	0,29
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,1	58,1	5,81	5,81
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,5	B1, мг	0,1	Ca, мг	21,3
Жиры, г	4,7	C, мг	0	Mg, мг	8,5
Углеводы, г	35,6	A, мг	0	P, мг	43,5
Энергетическая ценность, ккал	206,8	E, мг	1,2	Fe, мг	1,0

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 25-30 минут (лапшу - 20-25 минут, вермишель - 10-12 минут); проверяют на готовность - на разрезе не должно быть прослоек не проваренной муки. Готовые макаронные изделия откладывают, дают стечь отвару, выкладывают на противень слоем 3-4 см, заправляют растопленным сливочным маслом и прогревают в жарочном шкафу при температуре 140-160 градусов Цельсия 5 минут, блюдо готово к раздаче.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-3с-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ**

Номер рецептуры: **54-3с-2020**

Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г. Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	115,38	75	11,54	7,5
с 01.03 по 31.07	125	75	12,5	7,5
с 01.08 по 31.08	93,75	75	9,38	7,5
с 01.09 по 31.10	100	75	10	7,5
с 01.11 по 31.12	107,14	75	10,71	7,5
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5	5	0,5	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,6	0,5
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	18,75	18,75
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	B1, мг	0,1	Ca, мг	32,6
Жиры, г	6,8	C, мг	6,7	Mg, мг	25,6
Углеводы, г	16,8	A, мг	0,2	P, мг	69,5
Энергетическая ценность, ккал	142,4	E, мг	2,5	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусками (кубиками).

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Морковь и лук пассеруют с добавлением масла.

Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ромбиками. Соленые огурцы припускают в небольшом количестве бульона 10-15 мин.

Крупу рисовую перебирают, промывают несколько раз, меняя воду.

Крупу закладывают в кипящую воду в соотношении 1:3, варят, помешивая до полуготовности, отвар сливают.

В кипящий бульон кладут полупреваренную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные репчатый лук и морковь, через 5-10 мин добавляют припущеные огурцы.

За 5 минут до готовности рассольник заправляют солью.

За 1-2 мин. до готовности добавляют т, сметану и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью

Запах: продуктов, входящих в рассольник

Утверждено на совете по питанию
№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ
ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 902

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ**

Номер рецептуры: **902**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	60	60	6	6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,4	B1, мг	0	Ca, мг	5,9
Жиры, г	2,7	C, мг	0	Mg, мг	4,9
Углеводы, г	43,7	A, мг	0	P, мг	27
Энергетическая ценность, ккал	213	E, мг	0	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.
Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения
температуры реализации.

Утверждено на совете по питанию

ООО ПРЕСТИЖ

№ _____ от _____

ДИРЕКТОР

/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-23 -2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры: **54-23 -2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ**
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	53,5	49,8	5,35	4,98
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,4	B1, мг	0	Ca, мг	11,5
Жиры, г	0	C, мг	5	Mg, мг	7
Углеводы, г	1,2	A, мг	0	P, мг	20,9
Энергетическая ценность, ккал	7	E, мг	0	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Огурцы перебирают, замачивают в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками;
вкус и запах - свойственный огурцам.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 53-19з-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: **53-19з-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания детей школьного возраста
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	8	8	0,8	0,8
Выход: 8				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,08	B1, мг	0	Ca, мг	0,8
Жиры, г	6,56	C, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	0,08	A, мг	52,24	P, мг	1,6
Энергетическая ценность, ккал	59,84	E, мг	0,08	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки.
Перед раздачей порционированное масло хранят в холодильнике.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кусочки масла равномерно нарезаны, аккуратно уложены;
- цвет, вкус, запах, консистенция — натуральные, типичные для данного сорта, соответствуют требованиям технических нормативных документов на данный вид продукции.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-2гн-2020Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ**Номер рецептуры: **54-2гн-2020**

Наименование сборника рецептур:

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	B1, мг	0	Ca, мг	12,0
Жиры, г	0	C, мг	0	Mg, мг	5,6
Углеводы, г	10,1	A, мг	0	P, мг	7,4
Энергетическая ценность, ккал	41,1	E, мг	0	Fe, мг	0,7

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: жидккая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Утверждено на совете по питанию
№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ
ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 902

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ**

Номер рецептуры: **902**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,7	B1, мг	0	Ca, мг	3
Жиры, г	1,4	C, мг	0	Mg, мг	2,4
Углеводы, г	21,8	A, мг	0	P, мг	13,5
Энергетическая ценность, ккал	106,5	E, мг	0	Fe, мг	0,2

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в гастроемкость.
Закрывают крышкой и выдерживают при комнатной температуре до достижения
температуры реализации.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 615

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ П/Ф**

Номер рецептуры: **615**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ)	70	70	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,7	B1, мг	0,14	Ca, мг	93,22
Жиры, г	12,82	C, мг	4,02	Mg, мг	21,55
Углеводы, г	9,31	A, мг	0,05	P, мг	128,72
Энергетическая ценность, ккал	204,1	E, мг	0,18	Fe, мг	1,03

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Перекладывают содержимое в смазанную маслом растительным гастроем-кость, накрывают крышкой.,запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15- 20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар-пар» при температуре 180 °С в течение 10- 12 минут до готовности. Режимы тепловой обработки могут быть изменены в зависимости от используемого теплового оборудования.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой; консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков; вкус и запах: куриного мяса

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 394

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**

Номер рецептуры: **394**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЯБЛОКИ	45	40	4,5	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	24	24	2,4	2,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,2	B1, мг	0,01	Ca, мг	7
Жиры, г	0,2	C, мг	2	Mg, мг	4
Углеводы, г	27,9	A, мг	0	P, мг	4
Энергетическая ценность, ккал	115	E, мг	0,1	Fe, мг	1

Технология приготовления:

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные плоды. Яблоки варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстро-разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры и порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя плоды в сиропе.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают в стаканах или чашках. Оптимальная температура подачи 12-14° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения.
- цвет — у яблок — от желтого до оранжевого разной интенсивности;
- вкус — кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;
- запах — типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 224

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	41,9	41,9	4,19	4,19
СОЛЬ	0,1	0,1	0,01	0,01
КРУПА МАННАЯ	3	3	0,3	0,3
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,1	3 шт.	0,11
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	1,9	1,9	0,19	0,19
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
Выход: 50/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	8,7	B1, мг	0	Ca, мг	89,9
Жиры, г	6,6	C, мг	0,1	Mg, мг	13,3
Углеводы, г	12,9	A, мг	0	P, мг	105,0
Энергетическая ценность, ккал	146,4	E, мг	0,1	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпаные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-8с-2020Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**Номер рецептуры: **54-8с-2020**Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ**
для организации питания детей школьного возраста
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	20	20	2	2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	1,2	1
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	40	30	4	3
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	11,0	B1, мг	0,3	Ca, мг	40,0
Жиры, г	9,8	C, мг	4,8	Mg, мг	37,4
Углеводы, г	18,8	A, мг	0,2	P, мг	122,4
Энергетическая ценность, ккал	208,3	E, мг	2,2	Fe, мг	2,5

Технология приготовления:

Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую подсоленную воду (2-2,5 л воды на 1 кг птицы), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности бульона пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, охлаждают, мясо нарезают кубиком. Горох перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусками (кубиками). Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук бланшируют, затем пассеруют вместе с морковью на сливочном масле. Подготовленный горох кладут в бульон доводят до кипения.Добавляют картофель, нарезанный кубиками, пассерованные со сливочным маслом морковь , лук и варят до готовности. За 5 минут до готовности суп заправляют солью.

Правила оформления, подачи блюд:

Можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, фасоль (кроме гороха лущеного и чечевицы) — в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; светло-коричневый — супа фасолевого; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — характерный для смеси используемых бобовых и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных кореньев, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 98

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ**

Номер рецептуры: **98**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	3,75	3
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	38,46	25	3,85	2,5
с 01.03 по 31.07	41,67	25	4,17	2,5
с 01.08 по 31.08	31,25	25	3,13	2,5
с 01.09 по 31.10	33,33	25	3,33	2,5
с 01.11 по 31.12	35,71	25	3,57	2,5
ПШЕНО	5	4,95	0,5	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	13,33	10	1,33	1
с 01.09 по 31.12	12,5	10	1,25	1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,91	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,8	B1, мг	0	Ca, мг	32,0
Жиры, г	5,1	C, мг	8,0	Mg, мг	19,7
Углеводы, г	10,3	A, мг	0,2	P, мг	42,2
Энергетическая ценность, ккал	94,8	E, мг	2,3	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные овощи. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15 -20 мин до готовности супа. Можно отпускать суп с прокипяченной сметаной.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.

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

Вкус: картофеля, овощей, крупы умеренно соленый.

Запах: овощей и крупы.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-18с-2020

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

Номер рецептуры: **54-18с-2020**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ (от 1 до 7 лет)**
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	88,13	66,1	8,81	6,61
с 01.09 по 31.12	82,63	66,1	8,26	6,61
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	1,25	1,05
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	15,2	11,4	1,52	1,14
с 01.09 по 31.12	14,25	11,4	1,43	1,14
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	66,31	43,1	6,63	4,31
с 01.03 по 31.07	71,83	43,1	7,18	4,31
с 01.08 по 31.08	53,88	43,1	5,39	4,31
с 01.09 по 31.10	57,47	43,1	5,75	4,31
с 01.11 по 31.12	61,57	43,1	6,16	4,31
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
СОЛЬ	1,4	1,4	0,14	0,14
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4,1	4,1	0,41	0,41
Выход: 250				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,6	B1, мг	0,1	Ca, мг	46,9
Жиры, г	6,7	C, мг	7,3	Mg, мг	30,1
Углеводы, г	17,2	A, мг	0,2	P, мг	67,7
Энергетическая ценность, ккал	142,9	E, мг	2,3	Fe, мг	1,5

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают брусками (кубиками). Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь перебирают, промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают и шинкуют. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают картофель, вареную свеклу, пассерованный лук с морковью, томатную пасту, варят до готовности овощей. За 5 минут до готовности заправляют солью. За 1-2 мин. до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. Температура подачи: не менее 75 градусов С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид – бульон темно-розового цвета, на поверхности жидкой части сметана, форма овощей сохранена, консистенция мягкая; вкус – соответствует наименованию блюда; запах -аромат овощей.

Утверждено на совете по питанию
№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ
ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ(ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ(ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,7	B1, мг	0,1	Ca, мг	10,4
Жиры, г	0,3	C, мг	0	Mg, мг	14,9
Углеводы, г	24,3	A, мг	0	P, мг	37,8
Энергетическая ценность, ккал	114,8	E, мг	1	Fe, мг	0,9

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки.
Свежий хлеб нарезают на порционные куски.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 859Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**Номер рецептуры: **859**Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	10	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,5	B1, мг	0,01	Ca, мг	7
Жиры, г	0,1	C, мг	2	Mg, мг	4
Углеводы, г	9,9	A, мг	0	P, мг	7
Энергетическая ценность, ккал	43	E, мг	0,1	Fe, мг	1,4

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с соком вскрывают* и порционируют непосредственно перед употреблением.
* соки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции напитка, до-пускается отпускать, не нарушая целостности упаковки

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия 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;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-Згн-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЧАЙ С САХАРОМ ЛИМОНОМ**

Номер рецептуры: **54-Згн-2020**

Наименование сборника рецептур:

СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	183	183	18,3	18,3
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОН	8	4,8	0,8	0,48
Выход: 200/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	B1, мг	0	Ca, мг	12,0
Жиры, г	0	C, мг	0,8	Mg, мг	4,4
Углеводы, г	10,1	A, мг	0	P, мг	5,4
Энергетическая ценность, ккал	41,8	E, мг	0	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Заварку заливают кипятком в объеме 50% от объема, предусмотренного технологической картой, настаивают 5-10 минут, затем процеживают и добавляют оставшийся объем кипятка, сахар. Чай разливают по стаканам и добавляют нарезанный кружочками лимон.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета напита в стакан.

Консистенция: жидккая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус и запах - свойственные чаю с сахаром и лимоном.

Утверждено на совете по питанию

№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ

ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ(ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)

Номер рецептуры: **16**

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ(ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ)	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	B1, мг	0	Ca, мг	6,2
Жиры, г	0,2	C, мг	0	Mg, мг	8,9
Углеводы, г	14,6	A, мг	0	P, мг	22,7
Энергетическая ценность, ккал	68,9	E, мг	0,6	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Хлеб освобождают от упаковки.

Свежий хлеб нарезают на порционные куски.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-2с-2020

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: **54-2с-2020**

Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СВЕКЛА				
с 01.01 по 31.08	51,2	38,4	5,12	3,84
с 01.09 по 31.12	48	38,4	4,8	3,84
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	24	19,2	2,4	1,92
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	29,54	19,2	2,95	1,92
с 01.03 по 31.07	32	19,2	3,2	1,92
с 01.08 по 31.08	24	19,2	2,4	1,92
с 01.09 по 31.10	25,6	19,2	2,56	1,92
с 01.11 по 31.12	27,43	19,2	2,74	1,92
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	16	12	1,6	1,2
с 01.09 по 31.12	15	12	1,5	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,4	9,6	1,14	0,96
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,2	7,2	0,72	0,72
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0,6	0,6
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	192	192	19,2	19,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	12	12	1,2	1,2
Выход: 240/10				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,2	B1, мг	0	Ca, мг	48,8
Жиры, г	7,6	C, мг	8,3	Mg, мг	25,4
Углеводы, г	12,9	A, мг	0,2	P, мг	51,5
Энергетическая ценность, ккал	135,8	E, мг	2,8	Fe, мг	1,3

Технология приготовления:

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают брусками (кубиками). Капусту перебирают, удаляют 3 - 4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 минут. Обработанную белокочанную капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5 x 15 мм) с помощью овощерезательной машины.

Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой.

Морковь перебирают, промывают, очищают, повторно промывают, шинкуют с помощью овощерезательной машины мелкой соломкой.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют.

Морковь и лук пассеруют с добавлением масла.

В кипящий бульон закладывают нацинкованную капусту, доводят до кипения, варят 10 мин., затем закладывают картофель, вареную свеклу, пассерованный лук с морковью, томатную пасту, варят до готовности овощей.

За 5 минут до готовности борщ заправляют солью, сахаром, лимонной кислотой.

За 1-2 мин. до готовности добавляют сметану и доводят до кипения.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

(свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается

соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности -оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов входящих в блюдо

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 859Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОК ЯБЛОЧНЫЙ**Номер рецептуры: **859**Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1	B1, мг	0,02	Ca, мг	14
Жиры, г	0,2	C, мг	4	Mg, мг	8
Углеводы, г	19,8	A, мг	0	P, мг	14
Энергетическая ценность, ккал	86	E, мг	0,2	Fe, мг	2,8

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с соком вскрывают* и порционируют непосредственно перед употреблением.
* соки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции напитка, до-пускается отпускать, не нарушая целостности упаковки

Правила оформления, подачи блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи должна быть не выше 14° С и не ниже 7° С.

Характеристика изделия 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;

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 411Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ**Номер рецептуры: **411**Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	24	24	2,4	2,4
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	19	19
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,1	B1, мг	0,01	Ca, мг	5
Жиры, г	0,1	C, мг	2	Mg, мг	2
Углеводы, г	27,9	A, мг	0	P, мг	8
Энергетическая ценность, ккал	113	E, мг	0,1	Fe, мг	0,4

Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, непрерывно помешивая, доводят до кипения, добавляют сахар, кислоту лимонную.

Правила оформления, подачи блюд:

Готовый кисель охлаждают до 12-14° С, порционируют в стаканы или чашки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочеков;
- цвет — соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат;
- вкус — кисло-сладкий, с привкусом плодов или ягод;
- запах — плодов или ягод, из которых приготовлен концентрат;
- консистенция — однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 54-2м-2020

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

Номер рецептуры: **54-2м-2020**

Наименование сборника рецептур:
СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ
для организации питания обучающихся 1-4-х классов
общеобразовательных организаций
г.Новосибирск

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	45	37,98	4,5	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,9	4,9	0,49	0,49
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13	11	1,3	1,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	8,3	8,3	0,83	0,83
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,9	2,9	0,29	0,29
СОЛЬ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	7,8	B1, мг	0	Ca, мг	8,6
Жиры, г	10,7	C, мг	1,9	Mg, мг	12,4
Углеводы, г	4,4	A, мг	0	P, мг	70,5
Энергетическая ценность, ккал	145,1	E, мг	2,4	Fe, мг	1,1

Технология приготовления:

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, пассеруют с томатной пастой.

Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20-30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатной пастой, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают.

Мяку пассеруют без изменения цвета, разводят охлажденным до 55 градусов Цельсия бульоном, проваривают 7-10 минут. Процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и протушивают 15 минут до полной готовности блюда.

Правила оформления, подачи блюд:

Подают мясо вместе с соусом, рядом укладывают гарнир.
Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с маслом, овощи, припущеные с маслом, капуста тушеная.
Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом, рядом — гарнир;
- цвет — мяса — светло-коричневый;
- вкус, запах — характерный для тушеного мяса с жареным луком и специями, слегка острый;
- консистенция мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 316

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РИС ПРИПУЩЕННЫЙ**

Номер рецептуры: **316**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Де Ли принт, 2012.-584с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ	64,9	64,3	6,49	6,43
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132,3	132,3	13,23	13,23
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6,3	6,3	0,63	0,63
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,4	B1, мг	0,1	Ca, мг	10,7
Жиры, г	5,6	C, мг	0	Mg, мг	30,2
Углеводы, г	46,3	A, мг	0	P, мг	87,9
Энергетическая ценность, ккал	253,4	E, мг	0,4	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. №171). Остальные 50% масла добавляют в готовую кашу.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового

Вкус: отварного риса

Запах: отварного риса

Утверждено на совете по питанию

ООО ПРЕСТИЖ

№ _____ от _____

ДИРЕКТОР

/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 830

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

Номер рецептуры: **830**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ЙОГУРТ 1,5% ЖИРНОСТИ	103,3	100	10,33	10
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2	B1, мг	0	Ca, мг	120
Жиры, г	1,5	C, мг	0,7	Mg, мг	14
Углеводы, г	3	A, мг	0	P, мг	95
Энергетическая ценность, ккал	48	E, мг	0	Fe, мг	0

Технология приготовления:

Подготовленную упаковку с напитком вскрывают* и порционируют непосредственно перед употреблением.

* напитки, объем упаковки которых равен объему необходимой порции, допускается отпускать, не нарушая целостности упаковки.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью, белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидккая, сметанообразная.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: молочно-сладкий.

Запах: кисломолочных продуктов.

Утверждено на совете по питанию
№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ
ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 467

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ П/Ф**

Номер рецептуры: **467**

Наименование сборника рецептур: **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ
г.Новосибирск**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	70	70	7	7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,87	B1, мг	0,03	Ca, мг	87,72
Жиры, г	3,92	C, мг	1,88	Mg, мг	32,72
Углеводы, г	2,53	A, мг	43,5	P, мг	0
Энергетическая ценность, ккал	53,32	E, мг	0,18	Fe, мг	0,45

Технология приготовления:

Упаковку вскрывают. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности (20-25 минут).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Консистенция - однородная, рыхлая, сочная; цвет - белый с сероватым оттенком; вкус и запах -рыбный.

Утверждено на совете по питанию
№ _____ от _____

ООО ПРЕСТИЖ
ДИРЕКТОР
/КЛИМОВА А Д/

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПОМИДОР СВЕЖИЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	52,8	50,2	5,28	5,02
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,6	B1, мг	0	Ca, мг	7
Жиры, г	0,1	C, мг	12,6	Mg, мг	10
Углеводы, г	1,9	A, мг	0,1	P, мг	13,1
Энергетическая ценность, ккал	12	E, мг	0,2	Fe, мг	0,5

Технология приготовления:

Вымыть, очистить, нарезать на порции.

Правила оформления, подачи блюд:

Аккуратно укладывать на тарелку.