

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принято 01-08/24 от 01.01.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 41

Наименование изделия (блюда): Фрукты (плоды свежие)

Номер рецептуры: № 368

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна.-М.: ДеЛипринт, 2011. -584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	100		
Апельсины			298	200
ВЫХОД:	100		200	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
100	0,4	0,4	10,4	45	36,0	12,0	0,2	61,2	0,1	10,0	0,0
200	1,0	0,0	54,8	218	36,0	10,8	0,3	61,2	0,1	90,0	0,1

Технология приготовления:

Фрукты тщательно моют, обсушивают. Выдают поштучно на порцию.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: целые плоды уложенные на десертную тарелку

Консистенция: соответствует виду плодов

Цвет: соответствует виду плодов

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принято 01-02/2024 от 01.02.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 42

Наименование изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: № 214

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	214	172	256	207
Или квашеная	215	150	258	180
Лимонная кислота	0,14	0,14	0,17	0,17
Масло сливочное	6	6	7	7
Томатное пюре	10	10	12	12
Морковь	4	4	4,3	4,3
Лук репчатый	7	6	9	8
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01
Мука пшеничная	2,4	2,4	2,9	2,9
Сахар	5	5	6	6
ВЫХОД:	150		180	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
150	3,8	6,9	16,1	141,0	317,0	17,5	0,7	100	0,1	26,5	45,8
180	4,5	8,3	19,3	169,2	380,4	21,0	1,6	60,0	0,1	31,8	55,0

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, корни и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин. до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течении 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г. на порцию.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: смесь в виде соломки

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: соответствует тушеным овощам

Вкус: характерный

Запах: характерный.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

01-08/12 от 01.02.2014

Технологическая карта кулинарного блюда № 43

Наименование изделия (блюда): Кукуруза консервированная (промышленного производства)

Номер рецептуры: № 245

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных учреждениях /Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна М.:ДеЛи принт, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза, сахарная консервированная	100,2	60	167	100
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
60	1,6	1,1	2,8	27	6,7	7	0,2	2,1	0,04	3,4	0,01
100	0,9	1,8	4,7	45	11,2	11,7	0,4	3,5	0,06	5,6	0,02

Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: характерный данному блюду

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: соответствует продукту

Вкус: умеренно сладко-соленый

Запах: характерный продукту.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Директор от 08/12 от 08.02.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 44

Наименование изделия (блюда): Горошек зеленый консервированный (промышленного производства)

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных учреждениях М.П.Могильный, В.А.Тутельян М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Зеленый горошек консервированный	92,4	60	154	100
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
60	1,9	0,1	3,9	24	12	12,6	0,42	37,2	0,07	6	0,07	0
100	0,9	0,2	6,5	40	20	21	0,7	62	0,11	10	0,11	0

Технология приготовления:

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: характерный данному блюду

Консистенция: сочная, плотная

Цвет: характерный продукту

Вкус: умеренно соленый

Запах: характерный продукту, без посторонних привкусов и запахов.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/24 от 01.08.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 45

Наименование изделия: Сыр (порциями)

Номер рецептуры: № 42

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.19

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)		30		40
ВЫХОД:	30		40	

Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
40	7,6	10	0,1	121,3	368,9	13,3	0,5	169,3	0	0,3	13,2
30	5,7	7,5	0,1	91	276,7	10	0,4	127	0	0,2	9,9

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый

Вкус: соответствует виду сыра, без горечи

Запах: свойственный свежему сыру

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Директор 01-02/2024 от 01.02.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы

Номер рецептуры: № 489

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры	125,2	99,1	133,4	104
Картофель	66,8	41,7	66,7	46,8
Морковь	10,43	7,3	10,4	7,8
Лук репчатый	11,47	8,3	11,2	8,6
Капуста	16,7	11,48	17,3	13
Томатная паста	4,17	4,17	5,2	5,2
Масло растительное	3,13	3,13	3,46	3,46
Мука пшеничная	1,04	1,04	1,7	1,7
ВЫХОД:	240		260	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
240	14,4	13,4	23,3	278,4	36,8	18,7	0,3	108,2	0,1	8,7	28,2
260	15,6	14,6	25,2	301,6	39,9	20,3	0,3	117,2	0,1	9,4	30,6

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы нарубленные одним куском обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 минут. В бульон добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат 15-20 минут.

Отпускают рагу вместе с бульоном.

Требование к качеству блюда:

Цвет мяса светло-коричневый. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

Принят *01-09/2014* *01-09-2014*
О.Ю. Звягина

Технологическая карта кулинарного блюда № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога (запеченный)

Номер рецептуры: № 467

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.199

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	91,2	90	152	150
Крупа манная	9	9	15	15
сахар	9	9	15	15
Яйца	1/4 шт	6	¼ шт	10
Изюм	12,2	12	20,4	20
Масло сливочное	3	3	5	5
Сухари	3	3	5	5
Сметана	3	3	5	5
ВЫХОД:	120		200	

Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
120	10,7	8,7	16,6	189,6	78,0	24,4	0,5	218,6	0,1	0,2	48,9
200	21,4	17,4	33,1	189,6	104,0	32,4	0,7	291,5	0,1	0,2	65,2

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром.

Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: сохранена форма, поверхность без трещин

Консистенция: нежная, пышная

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе - белый

Вкус: умеренно сладкий

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо

Технологическая карта кулинарного блюда № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели мясные с рисом (ёжики)

Номер рецептуры: № 462

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	64,12	47,25	65	50
Лук репчатый	27	22,5	29	25
Рис	5,6	5,6	6	6
Мука пшеничная	3,37	3,37	4	4
Масло растительное	2,25	2,25	3	3
Томатная паста	4,5	4,5	5	5
Вода	13,5	13,5	15	15
ВЫХОД:	90		100	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
90	8,4	10	10,1	165,6	56,8	10,8	1,6	88,0	0,0	0,0	0,0
100	9,3	11,1	11,2	184	63,1	12	1,8	97,8	0,0	0,0	0,0

Технология приготовления:

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, запекают 6-8 минут до полуготовности, добавляют томатную пасту, воду (10-20г. на порцию) и тушат 8-10 минут.

Отпускают с соусом, в котором тушили тефтели.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

Консистенция: сочная, в меру плотная

Цвет: тефтелей — светло-коричневый, соуса - светло-коричневый

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю. Звягина
01-08/24 от 01.02.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из мяса птицы

Номер рецептуры: № 492

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	153,6	110,4	166,4	119,6
Масло растительное	13	13	14	14
Морковь	16	13	17,3	14
Лук репчатый	14,4	12,8	15,6	13
Томатная паста	8	8	9	9
Крупа рисовая	56	56	61	61
ВЫХОД:	240		260	

Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
240	17,8	17,8	32,6	369,6	18,9	8,0	0,5	86,0	0,1	4,7	23,4	0,2
260	19,3	19,3	35,3	400,4	20,5	8,7	0,5	93,2	0,1	5,1	25,4	0,2

Технология приготовления:

Птицу рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

Консистенция: мягкая

Цвет: мяса — серый, овощей — от светло до темно-оранжевого

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю. Звягина

Принят 01-08/22 от 01.02.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): Курица в соусе с томатом

Номер рецептуры: № 410

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица, 1 категории	173,33	153,33	156	138
- масса тушек вареных кур	-	110	-	99
- отварная мякоть птицы без кожи	-	58,33	-	52,5
Масло сливочное	7,5	7,5	6,75	6,75
Лук репчатый	7,75	6,25	6,97	5,62
Томат-пюре	7,75	7,75	6,97	6,97
Пшеничная мука, высшего сорта	1,58	1,58	1,42	1,42
Чеснок луковича	0,75	0,75	0,67	0,67
Сметана 10,0% жирности	4,17	4,17	3,75	3,75
Морковь, красная	7,75	6,25	6,97	5,6
Вода	38,33	38,33	34,5	34,49
ВЫХОД:	100		90	

Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры , г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
100	8,8	7,5	4,3	120	112,0	11,1	1,2	60,2	0,1	1,9	0,2
90	7,9	6,8	3,9	108	85,2	10	0,5	54,2	0,1	1,7	0,2

Технология приготовления:

Курицу отваривают тушками (целиком), отделяют мякоть от костей и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томат-пюре пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами, бланшируют затем пассеруют без изменения цвета. Муку пассеруют без изменения цвета (без масла), разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук, проваривают 15-20 минут (до готовности овощей, вводят томат-пюре, варят 5 минут, закладывают мякоть курицы и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану, доводят до кипения и подают.

Гарниры: отварной рис, отварные макароны, картофельное пюре.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: 5-7 кусочков тушеной птицы, залитых томатным соусом со сметаной, гарнир расположен сбоку

Консистенция: мякоть мягкая

Цвет: курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков — розоватая, цвета соуса

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеной птице, овощам, томату

Запах: без посторонних привкусов и запахов .

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Технологическая карта кулинарного блюда № 51

Наименование изделия: Печень по -строгановски

Номер рецептуры: №431

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень	151	133	168	148
Масло растительное	10	10	11	11
Соус сметанный с луком	40	40	50	50
Томат	8	8	9	9
ВЫХОД		90/40		100/50

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белк и г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
90/40	17,7	17,7	5,1	253,5	42,6	11,8	0,4	108,3	0,09	12,1	501,9
100/50	20,4	20,4	5,9	292,5	49,2	13,6	0,4	125,0	0,1	13,9	579,2

Соус сметанный с луком:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Нетто,г	Нетто, г
Сметана	250	250	10	12,5
мука пшеничная	75	75	3	3,8
бульон или отвар	750	750	30	37,5
лук репчатый	238	200	8	10
масло сливочное	20	20	0,8	1
томатное пюре	100	100	4	5
Выход		1000	40	50

Технология приготовления соуса:

Для соуса муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения.

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре и пассеруют еще 5-7 мин. затем соединяют с соусом сметанным и дают прокипеть.

Технология приготовления:

Печень нарезают брусочками длиной 3-4см,весом 5-7 гр, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин.. Затем

заливают сметанным соусом с луком, добавляют томат-пюре, доводят до кипения. Подают горячим, гарниры -предпочтительнее картофельное пюре.

Требование к качеству:

Печень мягкая, хорошо протушенная, цвет серый. Соус густой, цвет молочно -красный, без посторонних запахов и привкусов. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах паренных овощей.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/14 от 01-08-2014

Технологическая карта кулинарного блюда № 52

Наименование изделия: Оладьи со сметаной

Номер рецептуры: № 404.3

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладей	150	150	200	200
Маргарин	5,45	5,45	8,17	8,17
Или кулинарный жир	4,24	4,24	6,36	6,36
Сметана	20	20	20	20
ВЫХОД:		170		220

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг.	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
130	7,3	7	45,8	280	3,1	0,0	0,3	0,0	0,4	0,1	0,0
200	11	10,5	61,3	280	4,8	0,0	0,5	0,0	0,6	0,2	0,0

Технология приготовления:

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях или электросковородах так же, как блины. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают оладьи со сметаной по 3 штуки на порцию.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Технологическая карта кулинарного блюда № 53

Наименование изделия: Тесто для оладий

Номер рецептуры: № 404

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	48,1	48,1	72,15	72,15
Яйцо	4,4	4,4		
Молоко	48,1	48,1	72,15	72,15
Или вода	48,1	48,1	72,15	72,15
Дрожжи(пресованные)	1,4	1,4	2,1	2,1
Сахар песок				
Соль	0,9	0,9	1,35	1,35
Масло растительное	0,01	0,01	0,02	0,02
ВЫХОД:		100		150

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг.	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
100	7,3	11,3	54,3	348,5	3,1	0,0	0,3	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0
150	11	17	81,5	522,8	4,6	0,0	0,5	0,0	0,6	0,2	0,0	0,0

Технология приготовления:

Тесто для оладий готовят также как на блины рец № 399.1 но более густой консистенции

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/2024 от 01.02.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 54

Наименование изделия: свежие томаты, огурцы

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептур: Методические рекомендации МР 0260-21

«Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Томаты свежие	60	60	100	100
Огурцы свежие	60	60	100	100
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Наименование	Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A	F
Томаты свежие	60	0,7	0,1	2,3	12,8	8,4	12	0,54	15,6	0,04	15	79,8	12
	100	1,1	0,2	3,8	21,4	14	20	0,9	26	0,06	25	133	20
Огурцы свежие	60	0,5	0,1	1,5	8,5	13,8	8,4	0,36	25,2	0,02	6	6	10,2
	100	0,8	0,1	2,5	14,1	23	14	0,6	42	0,03	10	10	17

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятия общественного питания. Овощи нарезают порционируют в салатники или в закусочные тарелки.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: нарезанные огурцы или томаты уложены горкой.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

Цвет: соответствует сорту огурцов или томатов

Вкус: свойственный свежим огурцам или томатам

Запах: характерный огурцам или томатам.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/22 от 01.08.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 55

Наименование изделия (блюда): Салат из свеклы

Номер рецептуры: № 50

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапиной. -М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	65	51	109	85
Сметана	9	9	15	15
ВЫХОД:	60		100	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Ca	Mg	Fe	P	В1	C	A	E
60	1,02	1,8	5,04	40,2	11,5	7,0	0,3	12,0	0,0	4,7	0,0	0,0
100	1,7	3,0	8,4	67	19,2	11,7	0,5	20,0	0,0	7,8	0,0	0,0

Технология приготовления:

Вареную свеклу нарезают соломкой заправляют прокипяченной сметаной. Салат укладывают горкой.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: нарезанная свекла уложена горкой.

Консистенция: форма нарезки сохраняется.

Цвет: соответствует свекольному.

Вкус: свойственный свекле, в меру соленый

Запах: свеклы и сметаны..

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Исход. 01-08/22 от 01.08.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 56

Наименование изделия: Тефтели из печени и риса

Номер рецептуры: №465 (срт.365)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень свиная	63	57	73	66
Крупа рисовая	17	47	20	55
Лук репчатый	37	31	43	36
Масса пассерованного лука		16		19
Яйца	1/4 шт	10	1/4 шт	10
Масса полуфабриката		130		150
Масло растительное для жарки	7	7	7	7
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД		130		150

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
130	24,4	22,2	9,0	336,7	64,0	17,7	0,5	162,5	0,13	18,1	752,9	0,0
150	28,2	25,7	10,4	389	73,8	20,4	0,6	187,5	0,15	20,9	868,8	0,0

Технология приготовления:

Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным пассерованным луком репчатым, добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают. Массу разделяют в виде шариков (по 5 шт. на порцию), обжаривают на сковороде, поливают сливочным маслом.

Отпускают тефтели, политые маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Длина 01-08/22 от 06.08.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная

Номер рецептуры: № 227

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, г. Москва, 2017 г., стр.193

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая минтай б/г (23%)* или	142,6	109,8	158,4	122
филе горбуши (10,8%))	133,2	118,8	148	132
Лук репчатый	4,3	3,6	4,8	4
Масса припущенной рыбы		90		100
Масло сливочное	5	5	5	5
ВЫХОД:	95		105	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Витамины, мг
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	С
95	9,3	8,4	0,8	79,8	0,7
105	10,3	10,1	1	88,2	0,8

* нормы расхода даны на рыбу обезглавленную потрошенную.

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый и припускают 10-15 минут. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65градусов.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: Целый припущенный кусок рыбы, политый маслом.

Консистенция: Мягкая

Цвет: на разрезе белый или светло-серый, для горбуши- светло-розовый.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Приказ от 01.08.24 от 01.08.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): Вареники ленивые со сметаной

Номер рецептуры: № 354-355

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	167,4	164	209,3	205
мука	23	23	28,8	28,8
Яйца	12	12	15	15
Сахар	12	12	15	15
Соль	1,6	1,6	2	2
Сметана	20		20	
ВЫХОД:	220		270	

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Витамины, мг
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	С
220	22,5	20	20,6	358,5	0,3
270	27,6	24,5	25,3	439,9	0,4

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 мин. Отпускают со сметаной прокипяченной.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: Целые кусочки, политые сметаной.

Консистенция: Мягкая

Цвет: белый, кремовый.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/22 от 01.02.2024.

Технологическая карта кулинарного блюда № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток

Номер рецептуры: №692

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Нетто, г	Нетто, г
Кофейный напиток «Дружба» «Экстра» «Народный» и др.	40	8
Сахар	100	20
Вода	860	172
Молоко	250	50
ВЫХОД:	1000	200

Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	2,54	1,82	24,76	121,7	82,44	8,72	0,28	45,5	0	0,3	0,0

Технология приготовления:

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

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: жидкость шоколадно-коричневого цвета, налита в стакан или в чашку

Консистенция: жидкая.

Цвет: шоколадно-коричневый.

Вкус: сладкий с привкусом кофе и сливок.

Запах: свойственный кофе.