

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю. Звягина

Приказ 01-08/72 от 01.02.24

Технологическая карта кулинарного блюда № 1

Наименование изделия: Каша манная (жидкая)

Номер рецептуры: №4 (стр.246-247)

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
Крупа манная	44	44	55	55
Молоко	164	164	205	205
Масло сливочное	4	4	5	5
сахар	4	4	5	5
ВЫХОД:	200		250	

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	3	8,2	20	172	1,5	37,0	0,5	15,0	0,0	1,2	0,0
250	3,8	10,3	25	215	1,9	46,3	0,6	18,8	0,0	1,5	0,0

Технология приготовления:

Манную крупу засыпают в кипящее молоко и при непрерывном помешивании варить 20 минут. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

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

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Диск № 01-98/42 от 08.02.24

Технологическая карта кулинарного блюда № 2

Наименование изделия: Каша рисовая (жидкая)

Номер рецептуры: №4 (стр.246-247)

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
Крупа рисовая	44	44	55	55
Молоко	164	164	205	205
Масло сливочное	4	4	5	5
сахар	4	4	5	5
ВЫХОД:	200		250	

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
200	2,2	8,2	21	172	2,0	12,0	1,4	20,0	0,0	1,2	0,0
250	2,8	10,3	26,3	215	2,5	15	1,8	25,0	0,0	1,5	0,0

Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу отваривают до полуготовности, воду сливают, затем заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения. Варят при слабом кипении до поглощения жидкости крупой, доводят до готовности.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Требование к качеству блюда:

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

Консистенция: однородная, вязкая, зерна — мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/21 от 05.02.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование изделия: Хлеб ржано-пшеничный
ГОСТ 31807-2018

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржано-пшеничный	30	30	40	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	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
30	1,5	1,1	10,1	52,5	5,8	6,3	0,8	26,5	0,1	0,0	0,0
40	2,0	1,4	13,4	70,0	7,7	8,3	1,0	35,3	0,2	0,0	0,0

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками соизмеримыми общему весу.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба — мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба.

Запах: свежего хлеба.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Приказ от 01-08/24 от 01.08.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 4

Наименование изделия: Хлеб пшеничный
ГОСТ Р 58233-2018

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	45	45	55	55
ВЫХОД:	45		55	

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
45	0,4	0,1	21,9	93,9	4,6	6,6	0,2	17,4	0,0	0,0	0,0
55	0,5	0,1	26,8	114,8	5,6	8,1	0,3	21,3	0,0	0,0	0,0

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками соизмеримыми общему весу.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба.

Консистенция: хлеба — мягкая.

Цвет: соответствует виду хлеба

Вкус: соответствует виду хлеба.

Запах: свежего хлеба.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Приказ от 08/02 от 08.02.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: № 380-381

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, г. Пермь 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	2	2
Сахар	9,4	9,4
Вода (для приготовления заварки)	51	51
Вода (для приготовления чая)	149	149
ВЫХОД	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	В1	C	A
200	0	0,0	10,3	41,2	11,1	0,3	0,3	2,8	0,0	0,0	0,0

Технология приготовления:

Приготовление чая -заварки: Чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.

Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком (количество воды предназначенным для приготовления чая) и разводят необходимое количество сахара. Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай

Чай с сахаром готовят непосредственно перед подачей. Не допускается использование заранее приготовленной заварки. Температура подачи 65 градусов.

Требование к качеству блюда:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: темно-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: соответственный чаю.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Приказ от 01/08/22 от 01.08.2024



Технологическая карта кулинарного блюда № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: №686

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
Чай — заварка №684	50	50
Сахар	22,5	15
Вода	150	150
Лимон	9	7
ВЫХОД:	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	0,3	0,0	15,2	60,0	11,1	0,3	0,3	2,8	0,0	1,2	0,0

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком а течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан или чашку приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Требование к качеству блюда:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий с привкусом лимона.

Запах: свойственный чаю и лимону.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5



 О.Ю.Звягина

 Приложение от 01.08.2014 № 5

Технологическая карта кулинарного блюда № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай фруктовый

Номер рецептуры: №687

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
Чай — заварка №684	12,5	12,5
Сахар	5	5
Вода	150	150
Фрукты свежие:		
яблоко	45	40
или груша	44	40
или вишня	53	40
ВЫХОД:	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	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	0,6	0,0	15,3	62,0	42,4	14,6	0,2	1,0	0,0	0,0	3,4

Технология приготовления:

Подготовленные фрукты проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, после чего добавляют готовую заварку.

Готовый фруктовый чай разливают в стаканы, подают горячим.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: плоды сохраняют форму, жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или в чашку.

Консистенция: чая-жидкая, плодов-мягкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий с выраженным привкусом фруктов.

Запах: свойственный чаю с ароматом плодов.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ №5



 О.Ю.Звягина

 01-08/24 от 01.08.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: № 639

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
Смесь сухофруктов	20	50*
Вода	192	192
Сахар	20	20
ВЫХОД:	200	

* масса вареных сухофруктов

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	0,3	0	31,4	124	65,0	17,5	0,7	23,4	0,0	0,1	0,0

Технология приготовления:

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

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: плоды или ягоды не переваренные, уложить в стакан и залить 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: приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод.

Запах: аромат использованных плодов и ягод.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ №5

Технологическая карта кулинарного блюда № 9

Наименование изделия: Компот из свежих Фруктов

Номер рецептуры: №631

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
Яблоки или груши	45,4	40
Вода	172	172
Сахар	24	24
Кислота лимонная	0,2	0,2
ВЫХОД:	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	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	0,2	0,0	3,6	140,0	23,7	13,4	0,7	18,4	0,0	2,5	0,0

Технология приготовления:

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. И оставляют в сиропе до охлаждения.

Требование к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин, нарезаны дольками

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло-желтого до светло-розового

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий соответствует виду плодов и ягод

Запах: соответствует виду плодов и ягод

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ СОШ №5

Технологическая карта кулинарного блюда № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком

Номер рецептуры: №693

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
Какао-порошок	4	4
Сахар	20	20
Молоко	100	100
Вода	100	100
ВЫХОД:	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	4,9	5,0	32,5	190	201,0	12,0	0,5	86,3	0,1	0,7	24,4

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Требование к качеству блюда:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока.

Запах: аромат какао и кипяченого молока.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Приказ от 08/12 от 08.02.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Номер рецептуры: №399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей 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
Сок фруктовый	200	200
ВЫХОД:	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	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	1,0	0,0	21,2	88	14,0	8,0	0,2	14,0	0,0	8,0	0,0

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200 мл непосредственно перед отпуском.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Присказ 20-08/42 от 01.02.202

Технологическая карта кулинарного блюда № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): кефир, снежок, йогурт

Номер рецептуры: №966

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.405

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	206	200
или снежок	206	200
Или йогурт	206	200
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Блюдо	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
кефир	5,6	6,4	8,2	117	159,1	18,3	0,1	63,0	0,1	1,4	0,0
йогурт	10,0	5,0	7,0	118,0	212,2	24,3	0,2	112,0	0,0	0,0	0,1
снежок	5,4	5,0	21,6	132	212,2	14,0	0,2	112,0	0,1	0,0	0,1

Технология приготовления:

Пакет или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Температура 15 градусов.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: густая жидкость белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: кефира, снежка-белый, йогурта- соответствует фруктового наполнителя.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принято 01-08-2024 от 01-08-2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель

Номер рецептуры: №648

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
Концентрат киселя	24	24
Сахар	10	10
Вода	190	190
ВЫХОД:	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	E
200	0,0	0,0	42,2	162	36,5	7,3	0,2	22,5	0,0	2,4	0,0	0,0

Технология приготовления:

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

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: соответствует плодам.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: характерный для плодового экстракта.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/22 от 01.08.2022

Технологическая карта кулинарного блюда № 14

Наименование изделия: Борщ с капустой и картофелем

Номер рецептуры: №110 (стр.131)

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
Свекла	40	32	50	40
Капуста свежая	21	16	25	20
Картофель	22	16	27	20
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Томатная паста	6	6	8	8
Масло растительное	6	6	6	6
Бульон костный	160	160	200	200
Сахар	2	2	3	3
ВЫХОД:	200		250	

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
200	1,6	4,2	10,5	84,8	2,7	3,1	0,5	4,5	0,0	4,4	33,3
250	2,0	5,2	13,1	106	3,4	3,9	0,6	5,6	0,0	5,5	41,6

Технология приготовления:

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

Требование к качеству блюда:

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

Консистенция: свекла и овощи — мягкие, капуста -упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности-оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/2024 от 01.08.2024



Технологическая карта кулинарного блюда № 15

Наименование изделия: Рассольник «Ленинградский»

Номер рецептуры: №132 (стр.144)

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
Картофель	80	60	100	75
Крупа (перловая)	4	4	5	5
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	5	4	6	5
Огурцы соленые	15	12	17	15
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	152	152	190	190
ВЫХОД:	200		250	

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
200	2,4	3,6	16,1	108	29,2	14,2	0,9	56,7	0,0	3,4	33,5
250	3,0	4,5	20,1	135	36,5	17,8	1,2	70,9	0,0	4,3	41,9

Технология приготовления:

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

Требование к качеству блюда:

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

Консистенция: овощей-сочная; огурцов-слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: желтый, овощей-натуральный.

Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола; приятный — овощной.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Технологическая карта кулинарного блюда № 16

Наименование изделия: Щи из свежей капусты с картофелем

Номер рецептуры: №124 (стр.140)

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
Капуста белокочанная	50	40	63	50
Картофель	30	24	40	30
Морковь	10	8	13	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода или бульон	160	160	200	200
Сметана	8	8	10	10
ВЫХОД:	200		250	

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	В1	С	А
200	1,6	3,44	8	70,4	2,7	4,1	0,3	4,5	0,0	6,6	33,3
250	2,0	4,3	10,0	88	3,4	5,1	0,4	5,6	0,0	8,3	41,6

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

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

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: в жидкой части -капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блески жира золотистого цвета.

Овощи, сохранившие форму нарезки.

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

Цвет: бульона-желтый, жир на поверхности-оранжевый, овощи-натуральный.

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

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Технологическая карта кулинарного блюда № 17 № 5

Наименование изделия (блюда): Суп из овощей

Номер рецептуры: №135 (стр.146)

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 белокочанная	20	16	25	20
Картофель	50	40	67	50
Морковь	10	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Зеленый горошек консервированный	9	6	12	8
Масло растительное	4	4	5	5
Вода или бульон	150	150	188	188
ВЫХОД:	200		250	

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
200	1,8	3,5	9,9	79,2	34,9	18,1	0,8	49,3	0,1	4,2	33,3
250	2,2	4,4	12,4	99	43,6	22,6	1,0	61,6	0,1	5,3	41,6

Технология приготовления:

Мелко нашинкованные морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольками картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, подготовленный в соответствии с требованиями СанПин горошек зеленый, соль и специи.

Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи.

Консистенция: картофель, коренья-мягкие, капуста-упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: супа-золотистый, жир на поверхности-светло-оранжевый, овощей- натуральный.

Вкус: картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: свойственных входящим в блюдо продуктам.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/22 от 19.08.2022

Технологическая карта кулинарного блюда № 18

№ 5

Наименование изделия: Суп картофельный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: №140 (стр.148-149)

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
Картофель	80	60	100	75
Макаронные изделия	8	8	10	10
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло сливочное	2	2	3	3
Бульон или вода	152	152	190	190
ВЫХОД:	200		250	

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	В1	С	А
200	2,3	2,0	16,8	96,0	52,8	8,5	0,5	30,8	0,0	3,7	67,1
250	2,9	2,5	21,0	120	66,0	10,7	1,4	38,5	0,0	4,6	83,9

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, морковь брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа. Добавляют соль.

Требование к качеству блюда:

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

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

Цвет: супа-золотистый

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принято 01-08/22 от 01.08.2022

Технологическая карта кулинарного блюда №19

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: №139 (стр.148)

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
Картофель	54	40	67	50
Горох	16	16	20	20
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	144	144	180	180
ВЫХОД:	200		250	

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	5	4,5	17,8	133,6	49,3	8,0	0,5	54,0	0,0	2,5	33,6
250	6,2	5,6	22,3	167	61,6	10,0	0,6	67,5	0,0	3,1	42

Технология приготовления:

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

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

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох в виде разваренных зерен.

Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

Цвет: светло-желтый

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Принят 01-08/24 от 01.08.2024

Технологическая карта кулинарного блюда № 20

Наименование изделия: Суп крестьянский с крупой

Номер рецептуры: №134 (стр.145-146)

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
Картофель	24,4	20	33	25
Морковь	10	8	13	10
Крупа пшено,ячневая,пшеничная, перловая,рис	4	4	5	5
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Капуста белокочанная	30	24	38	30
Бульон или вода	176	176	220	220
ВЫХОД:	200		250	

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	В1	С	А
200	2,1	4,2	11,4	92,8	21,3	4,2	0,3	12	0,0	4,0	43,3
250	2,6	5,3	14,3	116	26,6	5,3	0,3	15,0	0,0	5,0	54,1

Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3л 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 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Крупу рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Отпускают суп с прокипяченной сметаной.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа-хорошо разварившаяся, сохранившая форму.

Консистенция: овощи и картофель мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №5

О.Ю.Звягина

Датум 01-08/22 от 25.08.2022

Технологическая карта кулинарного блюда № 21

Наименование изделия: Суп с клецками

Номер рецептуры: №141

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
Морковь	13	10
Картофель	117	88
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	3	3
Бульон или вода	213	213
Мука пшеничная	18,5	18,5
Масло сливочное или маргарин столовый	2	2
Яйца	5	5
Бульон, вода или молоко	29	29
Соль	0,5	0,5
ВЫХОД:	250	

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
250	1,8	2,4	14,1	87	28,6	10,7	0,7	38,5	0,0	2,6	12,5

Технология приготовления:

Клецки: В воду или бульон кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, высыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течении 5-10 мин. После этого массу охлаждают, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 минут.

Суп: В кипящий бульон кладут петрушку, пассерованные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Клецки варят в небольшом количестве жидкости и кладут в суп при отпуске.

Требование к качеству блюда:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и клецки, сохранившие

форму.

Консистенция: овощи и картофель мягкие, клецки хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

Цвет: супа-золотистый

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.