

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 260.**

Наименование кулинарного изделия (блюда) \_\_\_\_\_

Номер рецептуры: 260

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79	10,7	7,9
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	18	16	1,8	1,6
Томатное пюре	12	12	0,8	0,8
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса тушеного мяса		50		5
Масса соуса		75		7,5
Выход		100		10

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

Белки (г):	14,55	Ca (мг):	21,81
Жиры (г):	16,79	Mg (мг):	22,03
Углеводы (г):	2,89	Fe (мг):	3,06
Эн.ценность (ккал):	221	C (мг):	0,92

**Технология приготовления.**

Нарезанное кубиками по 20-30 г мясо заливают водой (50 грамм на порцию) и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассированный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

**Требования к качеству.**

*Внешний вид:* мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

*Консистенция:* мяса- мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая.

*Цвет:* мяса- светло- коричневый.

*Вкус:* тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый. *Запах:* тушеного мяса с припущенным луком и томатом.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 287**

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

Номер рецептуры: 287

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутьяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014г.



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5,2	3,8
или телятина (котлетное мясо)	58	38	5,8	3,8
Вода	6	6	0,6	0,6
Крупа рисовая	5	5	0,5	0,5
Масса готового рассыпчатого риса	-	15	-	1,5
Лук репчатый	13	11	1,3	1,1
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Масса припущенного лука	-	9	-	0,9
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката	-	71	-	7,1
Масло сливочное	2	2	0,2	0,2
Соль	0,1	0,1	0,01	0,01
Масса готовых тефтелей	-	55	-	5,5

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию тефтели из говядины**

Белки (г):	7,58
Жиры (г):	7,84
Углеводы (г):	7,95
Эн.ценность (ккал):	125,36

Ca (мг):	14,88
Mg (мг):	15,89
Fe (мг):	0,66
C (мг):	0,44

**Технология приготовления.**

Приготовление тефтелей мясных. Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, отварной рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

**Требования к качеству.**

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

*Консистенция:* в меру плотная, сочная.

*Цвет:* тефтелей- коричневый, соуса- в зависимости от его вида.

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо.

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Утверждено  
Дир. и.к.: *М.И. Шибанова*

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 436**



Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**  
 Номер рецептуры: 436  
 Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: «Хлебпродинформ», 2004, с. 345

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо (говядина , грудка куриная)	96	79	139	126,4
Картофель молодой до 1 сент.	100	80	160	128
***с 1 сентября по 31 октября	106	80	171	128
***с 1 ноября до 31 декабря	114	80	183	128
***с 1 января по 28-29 февраля	123	80	197	128
***с 1 марта	133	80	213	128
Лук репчатый	12	10	19	16
Масло растительное	4	4	6	6
Томатное пюре	5	5	8	8
<b>ВЫХОД:</b>	50/100		80/160	

**Химический состав данного блюда**

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
50/100	17,21	4,67	13,72	165,63	19,44	41,06	210,63	2,52	0,13	5,61	15,00
80/160	27,53	7,47	21,95	265,00	31,10	65,70	337,00	4,03	0,21	8,97	24,00

**Технология приготовления:**

Мясо нарезают по 2-4 куса на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* небольшие порционные куски мяса политы соусом

*Консистенция:* мяса – сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

*Цвет:* мяса от светло-коричневого до коричневого

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382 Наименование  
кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.**

*Утверждаю:*  
*Фир. икс*  
*1*

**Номер рецептуры: 382**

**Наименование** **продукцию** **под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс,** **сборника рецептов: Сборник рецептов на** **для обучающихся во всех образовательных учреждениях** **2015г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао- порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко	100	100	10	10
Вода	110	110	11	11
Сахар	20	20	2	2
<b>Выход</b>		200		20

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

Белки (г):	4,08	Са (мг):	152,22
Жиры (г):	3,54	Mg (мг):	21,34
Углеводы (г):	17,58	Fe (мг):	0,48
Эн.ценность (ккал):	118,6	С (мг):	1,59

**Технология приготовления:**

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем при постоянном помешивании вливают кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

**Требования к качеству.**

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

*Вкус:* сладкий, с привкусом какао и молока.

*Запах:* свойственный какао.

Утверждено:  
Дир. инт. Шмаков



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 229**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, тушеная с овощами**

**Номер рецептуры: 229**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба (горбуша, треска)	123	85	12,3	8,5
Вода	19	19	1,9	1,9
Морковь	32	25	3,2	2,5
Лук репчатый	14	12	1,4	1,2
Масло растительное	7	7	0,7	0,7
Масса тушеной рыбы		70		7
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		90		9
<b>Выход</b>		90		9

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

Белки (г):	7,75	Са (мг):	39,07
Жиры (г):	3,95	Mg (мг):	48,53
Углеводы (г):	2,8	Fe (мг):	0,85
Эн.ценность (ккал):	125	С (мг):	3,73

**Технология приготовления.**

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, сахар, соль. Посуду закрывают и тушат до готовности (45-60 мин.). За 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку- гарнир.

*Консистенция:* мягкая.

*Цвет:* рыбы на разрезе- белый или светло- серый, соуса- оранжево- красный, овощей- натуральный.

*Вкус:* рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный тушеной рыбе, с ароматом лаврового листа.



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 181**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из манной крупы.**

**Номер рецептуры: 181**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутьяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	30	30	3	3
Молоко	100	100	10	10
Вода	75	75	7,5	7,5
Сахар	3	3	0,3	0,3
Масло сливочное	5	5	1	1
Соль	1	1	0,1	0,1
<b>Выход</b>		200		20

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

Белки (г):	6,11	Ca (мг):	133,77
Жиры (г):	10,72	Mg (мг):	20,30
Углеводы (г):	32,38	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	251	C (мг):	1,17

**Технология приготовления.**

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

*Консистенция:* жидкая, на тарелке полностью расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности 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.

*Утверждено*  
 Дир. и.к. *Мухоморова*

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 304**

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рис отварной

**Номер рецептуры:** 304

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
<b>Выход</b>		150		15

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

Белки (г):	3,65	Ca (мг):	2,4
Жиры (г):	5,37	Mg (мг):	19
Углеводы (г):	36,68	Fe (мг):	0,53
Эн.ценность (ккал):	209,7	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	64	64	6,4	6,4
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
<b>Выход</b>		180		18

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

Белки (г):	4,38	Ca (мг):	2,88
Жиры (г):	6,44	Mg (мг):	22,8
Углеводы (г):	44,0	Fe (мг):	0,63
Эн.ценность (ккал):	251,6	C (мг):	0

**Технология приготовления.**

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой, до готовности. После стекания воды, рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

**Требования к качеству.**

- Внешний вид:* зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.
- Консистенция:* рассыпчатая, мягкая, однородная.
- Цвет:* от белого до кремового.
- Вкус:* отварного риса с маслом.
- Запах:* отварного риса с маслом.

Утверждено  
 Фир. иж.: *М.П. Могильного*  
 Подпись: *М.П. Могильного*

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №302

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каши рассыпчатая (гречневая)

Номер рецептуры: 302.

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	35	35	3,550	3,550
Масса каши	-	145	-	14,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	150	-	15,000

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

Белки (г):8,60	Ca (мг):14,82
Жиры (г):6,09	Mg (мг):135,83
Углеводы (г):38,64	Fe (мг):4,56
Эн. ценность (ккал): 243,75	C (мг):-

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	52	52	5,2	5,2
Масса каши	-	175	-	17,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	180	-	18

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

Белки (г):10,30	Ca (мг):17,78
Жиры (г):7,31	Mg (мг):162,9
Углеводы (г):46,36	Fe (мг):5,47
Эн. ценность (ккал): 292,5	C (мг):-

**Технология приготовления:**

Подготовленную крупу всыпают в подсолённую кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зёрна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают тару крышкой и дают каше упреть около 2,5 час. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость.

Зёрна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.



*Губертрав*  
*Дир. и.к.: Шмаков*

**№ 33**  
**ДОКУМЕНТОВ**  
ИНН 1636003785  
КПП 163601001

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33**

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

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция					
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла свежая до 1 января	73	57 <sup>1</sup>	121,6	95 <sup>1</sup>	<b>60,8</b>	<b>47,5</b>
с 1 января	78,1	57 <sup>1</sup>	130,1	95 <sup>1</sup>	<b>65</b>	<b>47,5</b>
Масло растительное	2	2	3	3	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>ВЫХОД:</b>	60		100		<b>50</b>	

<sup>1</sup> Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
50	0,71	2,05	4,18	46,95	17,58	10,45	20,48	16,5	0,01	4,75	0,00
60	0,86	3,65	5,02	56,34	21,09	12,54	24,58	0,80	0,01	5,70	0,00
100	1,43	6,09	8,36	93,9	35,15	20,90	40,97	1,33	0,02	9,50	0,00

**Технология приготовления:**

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

**Требования к качеству:**

**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