

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ**
Номер рецептуры: 82 **НА К/Б**
Наименование сборника: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян. 2015г.
рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	50	40	5,00	4,00
Капуста свежая	25	20	2,50	2,00
Картофель	26,75	20,06	2,68	2,01
Морковь	12,5	10	1,25	1,00
Лук репчатый	12	10,2	1,20	1,02
Томатная паста	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон или вода	200	200	20,00	20,00
Суповой набор	25	25	2,50	2,50
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,83
Жиры (г):	4,9
Углеводы (г):	11,75
Эн. ценность (ккал):	98,4

Ca (мг):	34,45
B1 (мг):	0,05
Fe (мг):	1,18
C (мг):	10,3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10-15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Требования к качеству Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой). Консистенция: свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая Цвет: малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: свойственный овощам. Температура подачи не ниже 75°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 310

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ

Номер рецептуры: 310

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	199,95	149,96	20,00	15,00
Соль	1	1	0,10	0,10
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		150/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	5,1	Ca (мг):	12
Жиры (г):	7,5	B1 (мг):	0,25
Углеводы (г):	28,5	Fe (мг):	0,66
Эн. ценность (ккал):	201,9	C (мг):	3,48

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Картофель предварительно промыть, тщательно перебрать и очистить. Очищенный, промытый картофель залить горячей кипяченой водой (уровень воды должен быть на 1-1.5см выше уровня картофеля), добавить соль и варить при не-большом кипении 15-20 минут, закрыв посуду крышкой. Затем отвар слить, а посуду с готовым картофелем поставить на небольшой огонь на 1-2 минуты и, встряхи-вая, обсушить картофель. Готовый картофель поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

Требования: Клубни картофеля однородные, по величине целые или сохранившие форму нарезки, слегка разварившиеся. Консистенция мягкая, рыхлая. Цвет от белого до светло-кремового, без потемневших пятен. Вкус и запах, свойственные свежесваренному картофелю.

Утверждаю:

Шулина Е.А



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 573

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 573

Наименование сборника рецептур:

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный	25	25	2,50	2,50
Выход:	25			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,9
Жиры (г):	0,2

Углеводы (г):	12,3
Эн. ценность (ккал):	58,5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 80

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 80

Наименование сборника рецептур:

**РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С
ОВОЩАМИ**

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай	61,5	39,98	6,15	4,00
Лук репка	4,75	4	0,48	0,40
Морковь	14,65	12,31	1,47	1,23
Томатная паста	2	2	0,20	0,20
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	1	1	0,10	0,10
Соль	0,25	0,25	0,03	0,03
Вода	9,35	9,35	0,94	0,94
Выход:	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	5,45	Углеводы (г):	2,35
Жиры (г):	2,2	Эн. ценность (ккал):	47

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

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, томатную пасту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45-60 мин); за 5-7 мин до окончания тушения добавляют специи. 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, допускается легкое расслаивание мякоти. 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 специй. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 183

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С**
Номер рецептуры: **183** **МАСЛОМ**
Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	71,42	71,42	7,14	7,14
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:	150/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,83	Углеводы (г):	32,58
Жиры (г):	5,67	Эн. ценность (ккал):	260

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. 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: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи. Температура при подаче готового блюда должна быть не ниже 65 С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 210

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША МОЛОЧНАЯ "ДРУЖБА"

Номер рецептуры:

210

Наименование сборника
рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма " Партнер " - УФА, 2021 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	6,4	6,4	0,64	0,64
Крупа пшено	8	8	0,8	0,8
Молоко	41,29	41,29	4,129	4,129
Вода	27,51	27,51	2,751	2,751
Сахар	2	2	0,2	0,2
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		80		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,54
Жиры (г):	3,47

Углеводы (г):	13,38
Эн. ценность (ккал):	96

Технология приготовления:

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную рисовую крупу и варят 10-15 минут, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся и утратившие свою форму. Консистенция: жидкая. Цвет: кремовый. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи. Температура подачи не ниже 65°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 132

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КУРЫ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 132

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриная грудка	70	58,8	7,00	5,88
Лук репчатый	2,6	2,2	0,26	0,22
Соль	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход готового блюда:			50	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	12,5	Углеводы (г):	0,17
Жиры (г):	10,5	Эн. ценность (ккал):	163,89

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовка птицы: замороженную птицу (куриную грудку, филе) оттаивают. Для удаления с кожи тушек остатков волосовидного пера или пуха их опаливают. У потрошенной птицы отделяют две трети части кожи шеи, крылья по локтевой сустав (за исключением цыплят), внутренний жир, почки и легкие (если они имеются). Затем птицу (куриную грудку) промывают холодной проточной водой, удаляя при этом загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей. Далее тушки птиц (куриную грудку) разделяют на части в соответствии с технологией приготовления. Подготовленные тушки птицы (куриную грудку) кладут в горячую воду (2-2,5 л воды на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют соль, лук, варят при слабом кипении до готовности. Затем птицу (куриную грудку) вынимают, охлаждают, разделяют на порции, порционные куски снова заливают горячим бульоном и варят 5-7 мин. Требования к качеству: Внешний вид- два кусочка на порцию (от филейной части и от ножки), уложены на блюдо. Цвет филейной части- серовато-белый, ножки коричневый. Вкус и запах отварной птицы (куриной грудки), без посторонних привкусов и ароматов. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждено:



Шулина Е.А.

ООО "БРИЗ"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 65/132

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 65/132

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ, С
ГРЕНКАМИ И КУРИЦЕЙ

Наименование сборника
рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма " Партнер "- УФА, 2021 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Куриная грудка	28	23,52	2,8	2,352
Картофель	76,9	50	66,6	50
Лук репка	11,9	10	1,19	1
Морковь	17,3	13	1,73	1,3
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Горох	20,2	20,2	2,02	2,02
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода или бульон	180	180	18	18
Хлеб пшеничный	38	32	3,8	3,2
Выход:		250/20/20		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	15,2
Жиры (г):	10,6

Углеводы (г):	38,8
Эн. ценность (ккал):	330,8

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи хорошо промывают и очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох подготавливают (перебирают, моют, кладут в холодную воду 2-3 л на 1 кг, на 3-4 часа), затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения, затем кладут бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Температура подачи не ниже 75 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10х10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу. Требования к качеству: Внешний вид: в жидкой части супа-картофель, нарезанный кубиками или дольками, горох - в виде целых, неразваренных зерен. Консистенция: картофель и бобовые мягкие, горох-пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: супа горохового-светло-желтый (горчиный). Вкус и запах: входящий в блюдо гороху, умеренно соленый.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ
КАПУСТЫ

Номер рецептуры: 6

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Капуста белокочанная	84,3	67,5	8,43	6,75
Морковь	7,5	6	0,75	0,60
Масло растительное	3	3	0,30	0,30
Сахар	3	3	0,30	0,30
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,3	Углеводы (г):	6,2
Жиры (г):	2,7	Эн. ценность (ккал):	57

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло. Требования к качеству Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой. Салат заправлен растительным маслом. Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная. Цвет: свойственный входящим в салат продуктам. Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи. Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой. Температура подачи от 10 до 14 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 229

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С
Номер рецептуры: 229 ОВОЩАМИ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Минтай	90	72,75	9	7,275
Вода	11,4	11,4	1,14	1,14
Морковь	13,8	10,8	1,38	1,08
Лук репка	6	5,2	0,6	0,52
Томатная паста	6	6	0,6	0,6
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Сахар	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
			0	0
Выход:	50/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	14,71
Жиры (г):	4,81

Углеводы (г):	10,31
Эн. ценность (ккал):	143,41

Технология приготовления:

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают под углом 90° по одному куску на порцию, укладывают в смазанный маслом сотейник слоями: слой рыбы, слой овощей и так далее. Овощи нарезаны соломкой. Заливают водой или бульоном, сваренным из рыбных отходов, доводят до кипения, добавляют пассерованную томатную пасту, сахар, соль, закрывают крышкой и тушат до готовности 45-50 минут.

Рыбу отпускают с гарниром и соусом, в котором рыба тушилась.

Температура подачи не ниже 65 °С

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Куски рыбы целые, сохранившие форму, консистенция мягкая. Рыба залита соусом с овощами.

Цвет рыбы на поверхности светло-оранжевый. Вкус и аромат, свойственный виду рыбы, овощей, томатной пасты.

Утверждаю:  Ишлина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №98

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 98

СВЕКОЛЬНИК

Наименование сборника рецептур:

Единый сборник технологических нормативов, рецептов блюд и
кулинарных изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Пермь,
2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	80	64	8	6,4
Картофель	57,5	43	5,75	4,3
Лук	13,5	5,5	1,35	0,55
Морковь	12,5	8,75	1,25	0,875
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Томатная паста	3,13	3,13	0,313	0,313
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода/бульон	200	200	20	20
Суповой набор	25	25	2,5	2,5
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,33
Жиры (г):	4,73

Углеводы (г):	10,33
Эн. ценность (ккал):	93,25

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением воды. В кипящую воду или бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованную томатную пасту, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар. Суп отпускают прокипяченной сметаной.

Температура подачи не ниже 75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

На поверхности свекольника блески жира. Овощи сохранили форму нарезки. Цвет жидкой части ярко-красного до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенного лука. Не допускается запах сырой свеклы и пареных овощей.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 356**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 356

Наименование сборника рецептов:

КИСЕЛЬ

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянь, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Кисель	24	24	2,40	2,40
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С
Б	Ж	У		
0,24	0,12	35,76	145,08	80

Технология приготовления:

Кисель разминают, разводят равным количеством холодной кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток и непрерывно помешивая доводят до кипения. Охлаждают.

Температура подачи не ниже +15 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала.

Утверждено:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 68/132

Наименование кулинарного изделия (блюда):
Номер рецептуры: 68/132

СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ НА
КУРИНОМ БУЛЬОНЕ С КУСОЧКАМИ
КУРИЦЫ

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриная грудка	32,5	27,5	3,25	2,75
Мука	17,5	17,5	1,75	1,75
Мука на подпыл	1,2	1,2	0,12	0,12
Яйца	5,5	5	0,55	0,50
Вода	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
<i>Лапша домашняя</i>				
Морковь	13,3	10	1,33	1,00
Лук репка	11,9	10	1,19	1,00
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Бульон или вода	240	240	24,00	24,00
Выход:	250/25			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,57	Углеводы (г):	18,84
Жиры (г):	3,39	Эн. ценность (ккал):	120,15

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи хорошо промывают и очищают. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи и варят с момента закипания 5-8 мин. После чего добавляют подготовленную лапшу и варят до готовности. Лапша домашняя: В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают. Добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски теста кладут на стол, посыпают мукой, и раскатывают в пласт 1-1,5 мм, затем нарезают полоски шириной 35-45 мм, которые режут поперек шириной 3-4 мм и подсушивают 2-3 часа. Лапшу домашнюю просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1-2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп за 10-12 минут до его готовности. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству 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. Температура подачи не ниже 65-75 °С. Срок реализации; не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 289

Наименование кулинарного изделия (блюда):

РАГУ ОВОЩНОЕ С КУРИЦЕЙ

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Грудка куриная	39	39	3,90	3,90
или курица	96	68	9,60	6,80
или Филе кур	58,8	58,8	5,88	5,88
Масло растительное	2	2	0,20	0,20
Картофель	128,4	96	12,84	9,60
Морковь	25,2	20,4	2,52	2,04
Томатная паста	7,2	7,2	0,72	0,72
Лук репчатый	14,4	12	1,44	1,20
Масло растительное	4,8	4,8	0,48	0,48
Мука	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход:	150/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	12,56	Углеводы (г):	15,2
Жиры (г):	11,72	Эн. ценность (ккал):	217

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное мясо птицы, нарубленные на куски по 30-35 г, или обработанные субпродукты птицы обжаривают до образования корочки, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 минут. Бульон оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют обжаренные нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 минут. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Требования к качеству: Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: сочная, мягкая. Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно соленные, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах: свойственный мясу томата и овощей. Температура подачи не ниже 65 С. Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь	66	52,8	6,60	5,28
Масло растительное	6	6	0,60	0,60
Сахар	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,6	Углеводы (г):	5
Жиры (г):	2,3	Эн. ценность (ккал):	72

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой, добавляют сахар и масло растительное, выкладывают горкой. Внешний вид: морковь нарезана соломкой. Салат уложен горкой. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: оранжевый. Вкус: свойственный моркови с сахаром. Запах: моркови, приятный. Температура подачи от 10 до 14 °С. Срок реализации; не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 146

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Номер рецептуры: 146

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	191,4	128,33	19,14	12,83
Молоко	22,5	22,5	2,25	2,25
Масло сливочное	5,33	5,33	0,53	0,53
Соль	0,53	0,53	0,05	0,05
Выход:	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,08	Ca (мг):	75,6
Жиры (г):	3,7	В1 (мг):	0,16
Углеводы (г):	32,03	Fe (мг):	1,14
Эн. ценность (ккал):	190,25	C (мг):	0,38

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 °С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: от светло-кремового до кремового или белый. Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 311

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ГУЛЯШ ИЗ КУРИЦЫ

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника
рецептур:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся
образовательных организаций Под ред. В.Р. Кучмы – М. Издатель Научный
центр здоровья детей, 2016.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Грудка куриная	42	35,28	4,20	3,53
или Филе кур	35,28	35,28	3,53	3,53
Вода (для варки бульона)	30	30	3,00	3,00
Масло сливочное	1	1	0,10	0,10
Мука пшеничная	3,5	3,5	0,35	0,35
Томатная паста	2	2	0,20	0,20
Морковь	2,5	2,17	0,25	0,22
Лук репчатый	2,4	2,07	0,24	0,21
Соль	0,48	0,48	0,05	0,05
Выход:		60		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	9,04	Углеводы (г):	2,89
Жиры (г):	9,36	Эн. ценность (ккал):	131,9

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических

Подготовленное мясо птицы нарезают на порционные куски, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают. Бульон сливают, процеживают. Для приготовления соуса томатного: подготовленные лук и морковь измельчают, пассеруют на масле сливочном, добавляют томатную пасту и продолжают пассерование в течение 10-15 минут. Муку пассеруют при непрерывном помешивании до появления светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают горячий бульон или воду и вымешивают до однородной массы, затем постоянно добавляют оставшийся бульон или воду, доводят до кипения, затем вводят пассерованные с томатной пастой овощи и варят при слабом кипении 20-30 минут. В конце варки добавляют соль. Отварное мясо птицы заливают соусом, доводят до кипения и тушат в течение 7-10 минут. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 202

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур:

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	52,5	52,5	5,25	5,25
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	150			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	5,1	Углеводы (г):	28,5
Жиры (г):	7,5	Эн. ценность (ккал):	201,9

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды). Сваренные макаронные изделия откидывают. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: вареных макаронных изделий, умеренно соленый. Запах: вареных макаронных изделий. Температура подачи ниже 65С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СОЛЕНОГО
Номер рецептуры: 45 ОГУРЦА

Наименование сборника Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных
рецептур: изделий/ сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина.-Пермь, 2021.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	40,86	29,4	4,09	2,94
Горошек зеленый	15,72	10,2	1,57	1,02
Огурцы соленые	18	14,4	1,8	1,44
Лук репчатый	3,6	3	0,36	0,3
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,54
Жиры (г):	2,08

Углеводы (г):	3,4
Эн. ценность (ккал):	42,64

Технология приготовления:

Соленые огурцы очищают от кожицы, вареный очищенный картофель нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, добавляют зеленый горошек. Овощи перемешивают и заправляют растительным маслом.

Температура подачи от 10 до 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Салат уложен горкой. Консистенция вареных овощей - мягкая, соленых огурцов - упругая. Цвет, вкус и запах свойственный продуктам, входящим в состав салата.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутельян, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сметана	250	250	25,00	25,00
Мука	75	75	7,50	7,50
Вода	750	750	75,00	75,00
Томатная паста	100	100	10,00	10,00
Выход:		1000		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	17,62	Ca (мг):	292,4
Жиры (г):	49,96	B1 (мг):	0,25
Углеводы (г):	70,24	Fe (мг):	3,98
Эн. ценность (ккал):	801	C (мг):	13,38

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60- 70°С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Требования к качеству Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Запах: свежей сметаны с томатом. Температура подачи не ниже 65°С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 331

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Сметана	7,5	7,5	10,00	10,00
Мука	2,25	2,25	3,00	3,00
Вода	22,5	22,5	30,00	30,00
Томатная паста	3	3	4,00	4,00
Выход:	30		40	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

30	
Белки(г):	0,53
Жиры (г):	1,5
Углеводы (г):	2,11
Эн. ценность (ккал):	24,03

40	
Белки(г):	0,7
Жиры (г):	2
Углеводы (г):	2,81
Эн. ценность (ккал):	32,04

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60- 70°С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Требования к качеству Внешний вид: однородная нерасслоившаяся масса Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная. Цвет: светло-оранжевый. Вкус: умеренно соленый, с привкусом томата, свежей сметаны. Запах: свежей сметаны с томатом. Температура подачи не ниже 65°С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 101

Наименование кулинарного изделия (блюда):

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ

Номер рецептуры: 101

КРУПОЙ НА К/Б

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянов, 2015Г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	100	75	10,00	7,50
Крупа гречневая	5	5	0,50	0,50
Морковь	12,5	10	1,25	1,00
Лук репчатый	12	10	1,20	1,00
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Суповой набор	25	25	2,50	2,50
Выход:		250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,7
Жиры (г):	2,78
Углеводы (г):	14,58
Эн. ценность (ккал):	90,68

Ca (мг):	49,25
В1 (мг):	0,06
Fe (мг):	0,78
C (мг):	10

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками, слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящую воду или бульон кладут подготовленную крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. При отпуске в суп кладут отварное мясо птицы.
Температура подачи не ниже 75 °С.
Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.
Требования к качеству:
Крупа хорошо набухла, но не разварена, морковь, лук и картофель сохранили форму нарезки, мягкие. На поверхности блески жира. Бульон полупрозрачный. Вкус без горечи, в меру соленый, с ароматом овощей.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептов:

ФРУКТЫ СВЕЖИЕ

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукт	50	50	5,00	5,00
Выход:	50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,3
Жиры (г):	0,3

Углеводы (г):	7,35
Эн. ценность (ккал):	33,3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. Внешний вид целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет соответствует виду плодов или ягод. Вкус соответствует виду плодов или ягод. Запах соответствует виду плодов или ягод.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 288

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 288

Наименование сборника рецептур:

КУРИЦА ПОРЦИОННАЯ С ПОДЛИВОМ

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриная грудка	42	35,28	4,20	3,53
Лук репчатый	2,25	1,95	0,23	0,20
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Соус сметанный с томатом	-	30	-	3,00
Выход:		30		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	6,93
Жиры (г):	7,47
Углеводы (г):	11,07
Эн. ценность (ккал):	139,2

Ca (мг):	32,13
B1 (мг):	0,05
Fe (мг):	3
C (мг):	1,6

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное мясо птицы кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанный лук и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и нарезают на порции (филе и окорочек). Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуске отварную птицу или кролика гарнируют и поливают соусом или маслом. Требования: Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера (филе и окорочек), уложенные на тарелку, сбоку гарнир. Консистенция мягкая, сочная; цвет филейной части - белый, ножек - сероватый, вкус: умеренно соленый запах: соответственные вареной курице. Температура подачи должны быть 65°C. Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 582

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЕЧЕНЬЕ

Номер рецептуры: 582

Наименование сборника рецептур:

Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Тапешкина.-Изд.-е4-е доп. и испр.-Пермь, 2021.-410с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печенье	20	20	2,00	2,00
Выход:		20		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,85
Жиры (г):	1,13

Углеводы (г):	6,97
Эн. ценность (ккал):	41,45

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Печенье круглой, прямоугольной или квадратной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептур:

САЛАТ ПЕСТРЫЙ

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий
для детского питания. УФА 2018 ООО Фирма "Партнер"

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	52,5	39,92	5,25	3,99
Яблоки	24	21,12	2,40	2,11
Сахар	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло растительное	3	3	0,30	0,30
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,6
Жиры (г):	2,7
Углеводы (г):	6,45
Эн. ценность (ккал):	51

Ca (мг):	15,33
B1 (мг):	0,02
Fe (мг):	0
C (мг):	2,23

Технология приготовления:

Овощи и фрукты хорошо промывают и очищают. Свеклу отваривают, очищают от кожуры, шинкуют на крупной терке. Яблоки очищают от кожицы, удаляют гnezда, шинкуют на крупной терке, свеклу и яблоки перемешивают, добавляют сахар, заправляют растительным маслом.

Температура подачи от 10 до 14 °С

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи равномерно перемешаны, сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой, заправлен. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам. Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо в сочетании с растительным маслом.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 227

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 227

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	28	28	2,80	2,80
Соль	0,13	0,13	0,01	0,01
Масло сливочное	2,2	2,2	0,22	0,22
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,89	Углеводы (г):	10,72
Жиры (г):	1,96	Эн. ценность (ккал):	103,57

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут бл воды). Сваренные макаронные изделия откидывают. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: вареных макаронных изделий, умеренно соленый. Запах: вареных макаронных изделий. Температура подачи не ниже 65С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 178

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ С МАСЛОМ

Номер рецептуры: 178

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		2 порция	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Горох	75,75	75,75	90,90	90,90
Соль	0,6	0,6	0,70	0,70
Масло сливочное	5	5	5,00	5,00
Выход:	150/5		180/5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,8
Жиры (г):	5,64
Углеводы (г):	32,56
Эн. ценность (ккал):	259,9

Белки(г):	10,5
Жиры (г):	6,73
Углеводы (г):	38,86
Эн. ценность (ккал):	310,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (в прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом кипении, при непрерывном кипении 60-90 мин.

Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким, варку прекращают, отвар сливают, горох протирают, добавляют соль (8-10 г на 1 кг).

Температура готового блюда при подачи должны быть не ниже 65 С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 300

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 300

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	1	1	0,10	0,10
Сахар	10	10	1,00	1,00
Вода	190	190	19,00	19,00
Выход:	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,2
Жиры (г):	0

Углеводы (г):	9,1
Эн. ценность (ккал):	36

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипяченую горячую воду, добавляют отдельно заваренный чай, добавляют сахар и размешивают, затем разливают по стаканам. Требования к качеству Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, чуть терпкий. Запах: свойственный чаю. Температура готового напитка при подачи должны быть не ниже 75 °С. В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае + 15 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 574

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Номер рецептуры: 574

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянь, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб дарницкий	20	20	2,00	2,00
Выход:	20			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,36
Жиры (г):	0,26

Углеводы (г):	7,96
Эн. ценность (ккал):	39,6

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ООО "БРИЗ"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 98

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С

Номер рецептуры: 98

КУРИНЫМИ ГРУДКАМИ

Наименование сборника
рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Грудка куриная	70	58,8	7,00	5,88
Картофель	184,63	120	18,46	12,00
Морковь	24	19,2	2,40	1,92
Лук репчатый	20	16,8	2,00	1,68
Томатная паста	3	3	0,30	0,30
Масло растительное	6	6	0,60	0,60
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход:	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	11,8
Жиры (г):	15,1
Углеводы (г):	25,8
Эн. ценность (ккал):	301,25

Ca (мг)	176
B1 (мг)	0,16
Fe (мг)	0,36
C (мг)	7,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное мясо птицы нарезают на куски, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту, соль и тушат 20 минут. Бульон, оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса птицы, добавляют нарезанные кусочками картофель, лук и тушат 25-30 минут. Требования к качеству: Внешний вид: тушенное мясо птицы уложены рядом с гарниром и политы соусом, в котором они тушились. Консистенция: сочная, мягкая. Цвет: оранжевый. Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах: свойственный мясу птицы, томата и овощей. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 65°C. Срок реализации: не менее двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 338

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ФРУКТЫ СВЕЖИЕ

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрукт (яблоко)	100	100	10,00	10,00
Выход:	100			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,4
Жиры (г):	0,4

Углеводы (г):	9,8
Эн. ценность (ккал):	47

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке. Внешний вид целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет соответствует виду плодов или ягод. Вкус соответствует виду плодов или ягод. Запах соответствует виду плодов или ягод..

Утверждаю:



Щукина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 301

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 301

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	1	1	0,10	0,10
Сахар	10	10	1,00	1,00
Молоко	50	50	5,00	5,00
Вода	140	140	14,00	14,00
Выход:	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1,6
Жиры (г):	1,5

Углеводы (г):	11,3
Эн. ценность (ккал):	62

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко . Требования к качеству Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета налита в стакан. Консистенция: жидкая. Цвет: серовато-белый Вкус: сладкий, с привкусом молока. Запах: свойственный молоку и чаю. Температура подачи не ниже 75 °С. В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток. Температура подачи в этом случае не ниже + 15 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "БРИЗ"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНОМ
МАСЛОМ**

Номер рецептуры: 25

Наименование сборника Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	74,4	70,4	7,44	7,04
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1
Жиры (г):	4,8

Углеводы (г):	5
Эн. ценность (ккал):	69

Технология приготовления:

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом.

Температура подачи: от 10°C до 14 °C

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Салат уложен горкой. Свекла мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная. Цвет темно-малиновый. Вкус умеренно соленый, запах, свойственный свекле.

Утверждаю:



Ислюлина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С
МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ**

Номер рецептуры: 185

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная	60	60	6,00	6,00
Вода	108	108	10,80	10,80
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:	150/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	6,67	Углеводы (г):	39,17
Жиры (г):	4,08	Эн. ценность (ккал):	217,5

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом или посыпают сахаром. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом, или посыпана сахаром, или отпущена с молоком, или маслом и сахаром. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой. Запах: свойственный данному виду крупы. Температура подачи не ниже 65°С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 139

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ГРЕЧКА С КУРИЦЕЙ ПО-КУПЕЧЕСКИ

Номер рецептуры: 139

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
куриная грудка	70	58,8	7	5,88
крупа гречневая	70	70	7	7
вода или бульон	28	28	2,8	2,8
лук репчатый	24,08	9,85	2,408	0,985
морковь	19,7	14,23	1,97	1,423
томатная паста	8	8	0,8	0,8
масло растительное	8,3	8,3	0,83	0,83
соль	1	1	0,1	0,1
Выход:	150/50			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	13,42
Жиры (г):	13,67
Углеводы (г):	33,3
Эн. ценность (ккал):	294,2

Ca (мг):	229,27
В1 (мг):	0,17
Fe (мг):	1,24
C (мг):	12,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленное мясо птицы нарезают кусочками, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую гречневую крупу и варят до загустения. После этого ставят на 15-20 мин в жарочный шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом в котором оно тушилось. Требования к качеству Внешний вид: обжаренный кусок птицы, гречка рассыпчатая. Консистенция: мяса птицы - мягкая, крупы - мягкая. Цвет: мяса птицы- серый, крупы и овощей - от светло- до темно-оранжевого. Вкус: специфический для тушеного мяса птицы, крупы и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах: мяса птицы, с ароматом крупы и овощей. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 188

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ЯЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С

Номер рецептуры: 188

МАСЛОМНаименование сборника
рецептур:Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	59,9	59,9	5,99	5,99
Соль	1,8	1,8	0,18	0,18
Вода	144	144	14,40	14,40
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	150/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	4,83
Жиры (г):	4
Углеводы (г):	30,25
Эн. ценность (ккал):	186,7

Ca (мг):	38,66
В1 (мг):	0,11
Fe (мг):	0,86
C (мг):	0,7

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом. Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус: свойственный данному виду крупы. Запах: свойственный данному виду крупы.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 227

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С**
Номер рецептуры: 227 **МАСЛОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	52,5	52,5	5,25	5,25
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	150/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	5,42	Углеводы (г):	20,1
Жиры (г):	3,67	Эн. ценность (ккал):	194,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут бл воды). Сваренные макаронные изделия откидывают. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: вареных макаронных изделий, умеренно соленый. Запах: вареных макаронных изделий. Температура готового блюда при подачи должны быть не ниже 65С. Срок реализации; не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 290

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьельян, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриная грудка	70	65	7,00	6,50
Масло растительное	2	2	0,20	0,20
Соль	1	1	0,10	0,10
Соус сметанный		50		50,00
Сметана	12,5	12,5	1,25	1,25
Мука	3,75	3,75	0,38	0,38
Вода	37,5	37,5	3,75	3,75
Выход:		50/50		

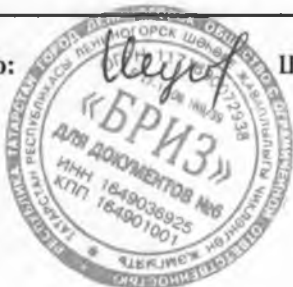
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,5	Углеводы (г):	19,9
Жиры (г):	12,84	Эн. ценность (ккал):	162

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрубают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица. Требования: Внешний вид: куски равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция нежная, сочная; цвет золотистый ,соуса сметанного-кремовый, сметанного с томатом розовый, вкус: умеренно соленый запах: соответственные мясу птицы, соуса.Температура готового блюда при подачи должны быть не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 183

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С**
Номер рецептуры: **183** **МАСЛОМ**
Наименование сборника рецептов: Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	71,42	71,42	7,14	7,14
Вода	106,5	106,5	10,65	10,65
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход:	150/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,83
Жиры (г):	5,67
Углеводы (г):	32,58
Эн. ценность (ккал):	260

Ca (мг):	14,42
B1 (мг):	0,14
Fe (мг):	0,8
C (мг):	2,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. 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: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи. Температура при подаче готового блюда должна быть не ниже 65 С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 110

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ТЕФТЕЛИ ГОВЯЖЬИ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 110

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Тефтели говяжьи п/ф замороженные	1 шт	1 шт	100 шт	100 шт
Масло растительное	4	4	0,40	0,40
Соус	-	30	-	3,00
Лук репка	0,7	0,6	0,07	0,06
Томатная паста	3	3	0,30	0,30
Масло сливочное	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:		60/30		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,6	Ca (мг):	168,2
Жиры (г):	14,3	B1 (мг):	0,08
Углеводы (г):	10,3	Fe (мг):	0,08
Эн. ценность (ккал):	177,1	C (мг):	7,52

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Полуфабрикаты замороженные Тефтели говяжьи раскладывают на противни смазанные маслом и выдерживают на рабочих столах 10 минут, а затем ставят в жарочный шкаф. Готовят изделие при температуре 180 -200 С 20-30 мин. Тефтели после запекания перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.

Отпускают тефтели с соусом, в котором они тушились. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

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

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда):

БИТОЧКИ РЫБНЫЕ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 83

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа
2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Биточки рыбные п/ф замороженные	1 шт	1 шт	100 шт	100 шт
Масло растительное	5,6	5,6	0,56	0,56
<i>Соус сметанный с томатом</i>		30	0,00	3,00
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75
Мука	2,25	2,25	0,23	0,23
Бульон	22,5	22,5	2,25	2,25
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход:	70/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,8
Жиры (г):	12,55

Углеводы (г):	8,47
Эн. ценность (ккал):	134,6

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Полуфабрикаты замороженные Биточки рыбные раскладывают на противни смазанные маслом и выдерживают на рабочих столах 10 минут, а затем обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 минут. При отпуске биточки гарнируют, подливают сбоку соусом или сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Внешний вид: биточки- приплюснутой формы. аккуратно уложены сбоку гарнир и соус. Консистенция: сочная, однородная. Цвет: золотистый, на разрезе - светло-серый. Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый. Запах: приятный, рыбы и соуса.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 138

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 138

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриная грудка	70	58,8	7,00	5,88
Масло растительное	14,7	14,7	1,47	1,47
Лук репчатый	12,7	10,5	1,27	1,05
Морковь	14,2	12	1,42	1,20
Томатная паста	2,7	2,7	0,27	0,27
Крупа рисовая	46,7	46,7	4,67	4,67
Соль	1	1	0,10	0,10
Выход:		150/50		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	12,2
Жиры (г):	13,2
Углеводы (г):	22,2
Эн. ценность (ккал):	267

Ca (мг):	210
В1 (мг):	0,16
Fe (мг):	0,07
C (мг):	12,61

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Мясо птицы рубят на порции (по одному куску), обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячей водой и дают закипеть (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось. Требования к качеству. Внешний вид: обжаренный кусок птицы, рис рассыпчатый. Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая. Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого. Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах: мяса птицы, с ароматом риса и овощей. Температура при подаче готового блюда должна быть не ниже 65 С. Срок реализации не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 310

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 310

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных
изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа
2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сухофрукты	20	20	2,00	2,00
Сахар	10	10	1,00	1,00
Вода	200	200	20,00	20,00
Выход:	200			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,5	Ca (мг):	14,19
Жиры (г):	0,1	В1 (мг):	0,06
Углеводы (г):	30,9	Fe (мг):	0,89
Эн. ценность (ккал):	123	C (мг):	0,11

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности. Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже + 14 °С. Требования к качеству: Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: коричневый. Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. Запах: сухофруктов.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 134

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ФРИКАДЕЛЬКИ КУРИНЫЕ ТУШЕННЫЕ

Номер рецептуры: 134

В СОУСЕ

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Фрикадельки куриные п/ф замороженные	1 шт	1 шт	100 шт	100 шт
Соус молочный		30		30
Молоко	15	15	1,50	1,50
Масло сливочное	1,7	1,7	0,17	0,17
Мука	1,7	1,7	0,17	0,17
Вода или бульон	15	15	1,50	1,50
Сахар	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	60/30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	4,5	Углеводы (г):	5,7
Жиры (г):	9,98	Эн. ценность (ккал):	77,7

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Фрикадельки куриные перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды и тушат 5-10 мин до готовности. Отпускают фрикадельки с соусом, в котором они тушились, и гарниром. Требования к качеству Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера.
Консистенция: мягкая, нежная. Цвет: фрикаделек - сероватый. Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы. Запах: свойственный изделию из котлетной массы. Температура готового блюда при подаче не ниже 65 °С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ С

Номер рецептуры: 205

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных
изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа
2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	27,7	27,7	2,77	2,77
Молоко	95	95	9,50	9,50
Вода	63,4	63,4	6,34	6,34
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	0,7	0,7	0,07	0,07
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	7,7
Жиры (г):	10,3
Углеводы (г):	37,9
Эн. ценность (ккал):	278

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом (доведенным до кипения). Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся и утратившие свою форму. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 574

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Номер рецептуры: 574

Наименование сборника рецептов:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб дарницкий	35	35	3,50	3,50
Выход:		35		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,38
Жиры (г):	0,46

Углеводы (г):	13,93
Эн. ценность (ккал):	69,3

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 302

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ЧАЙ С ЛИМОНОМ И САХАРОМ

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных
изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа
2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай	1	1	0,10	0,10
Сахар	10	10	1,00	1,00
Лимон	7,8	7,8	0,78	0,78
Вода	183	183	18,30	18,30
Выход:		200/8/7		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	0,2
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	9,3
Эн. ценность (ккал):	38

Ca (мг):	2,73
B1 (мг):	0
Fe (мг):	0,06
C (мг):	1,12

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Предварительно промытый теплой водой лимон ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 75 °С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона Консистенция: жидкая Цвет: золотисто-коричневый Вкус: сладкий, с привкусом лимона Запах: свойственный чаю и лимону.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 347

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КОТЛЕТЫ ШКОЛЬНЫЕ С СОУСОМ

Номер рецептуры: 347

СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ

Наименование сборника Единый сборник технологических нормативов,рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Тапешкина.-Изд-е4-е доп.и испр.-Пермь,2021.-

410с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Котлеты "Школьные" п/ф замороженные	1 шт	1 шт	100 шт	100 шт
Масло растительное	2,8	2,8	0,28	0,28
Соус сметанный с томатом		30		
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75
Мука	2,25	2,25	0,23	0,23
Бульон	22,5	22,5	2,25	2,25
Томатная паста	1,2	1,2	0,12	0,12
Выход:		70/30		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	5,8
Жиры (г):	9,8

Углеводы (г):	9,01
Эн. ценность (ккал):	130,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Котлеты "Школьные"обжаривают с маслом, нагретым до температуры 150-160°C 3-5 минут с двух сторон до образования легкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 5- 7 минут. Готовность определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности изделий, затем проверяют на разрезе. Отпускают с гарниром и поливают соусом или растопленным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65° С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Котлеты имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Не допускается розовато- красный оттенок.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 205

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ

Номер рецептуры: 205

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа манная	12,31	12,31	1,23	1,23
Молоко	42,22	42,22	4,22	4,22
Вода	28,18	28,18	2,82	2,82
Сахар	2	2	0,20	0,20
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,43	Углеводы (г):	16,85
Жиры (г):	4,85	Эн. ценность (ккал):	123,56

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 65 °С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные. Консистенция: однородная, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без привкуса затхлости и горечи.

Утверждаю:



Шурина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 573

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 573

Наименование сборника рецептур:

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб пшеничный	30	30	3,00	3,00
Выход:		30		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,28
Жиры (г):	0,24

Углеводы (г):	14,76
Эн. ценность (ккал):	70,2

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю: _____ Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда):

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА

Номер рецептуры: 56

К/Б

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Картофель	115,4	75	11,54	7,50
Крупа перловая	5	5	0,50	0,50
Морковь	13,3	10	1,33	1,00
Лук репка	6	6	0,60	0,60
Масло растительное	4	4	0,40	0,40
Огурцы соленые	18,8	15	1,88	1,50
Соль	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода или бульон	190	190	19,00	19,00
Сметана	10	10	1,00	1,00
Выход:	250			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,4
Жиры (г):	5

Углеводы (г):	15,7
Эн. ценность (ккал):	123

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассерованные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Температура готового блюда при подачи должна быть не ниже 75 °С. Срок реализации не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, корни - соломкой. Консистенция :овощей-мягкая, сочная, огурцов - слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный. Вкус и запах: входящих в блюдо продуктов, умеренно соленый.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ С

Номер рецептуры: 185

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшениная	36,00	36,00	3,60	3,60
Молоко	90,70	90,70	9,07	9,07
Вода	60,50	60,50	6,05	6,05
Сахар	4,50	4,50	0,45	0,45
Соль	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	11,3	Углеводы (г):	63,1
Жиры (г):	11,3	Эн. ценность (ккал):	412

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. 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. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 183

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных
изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа
2021 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	38,09	38,09	3,81	3,81
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	4,56	Углеводы (г):	16,82
Жиры (г):	2,93	Эн. ценность (ккал):	134,19

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. За это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи. Температура при подаче готового блюда должна быть не ниже 65 С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 183

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С

Номер рецептуры: 183

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа гречневая	85,7	85,7	8,57	8,57
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	10,54	Углеводы (г):	38,89
Жиры (г):	6,77	Эн. ценность (ккал):	310,32

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Крупы перебирают, моют и всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. 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: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи. Температура при подаче готового блюда должна быть не ниже 65 С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 574

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Номер рецептуры: 574

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянян, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Хлеб дарницкий	30	30	3,00	3,00
Выход:	30			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,04
Жиры (г):	0,39

Углеводы (г):	11,94
Эн. ценность (ккал):	59,4

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Технология приготовления: хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. Внешний вид: ровные ломтики хлеба. Консистенция: хлеба - мягкая. Цвет: соответствует виду хлеба. Вкус: соответствует вкусу хлеба. Запах: свежего хлеба.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 192

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ОВСЯНАЯ (ГЕРКУЛЕС)
МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ

Номер рецептуры: 192

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа Геркулес	40	40	4,00	4,00
Молоко	88,6	88,6	8,86	8,86
Вода	59	59	5,90	5,90
Сахар	4,8	4,8	0,48	0,48
Соль	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	7,2
Жиры (г):	9,1

Углеводы (г):	30,8
Эн. ценность (ккал):	239

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. 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. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 582

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: 582

ПЕЧЕНЬЕ

Наименование сборника рецептур:

Единый сборник технологических нормативов,рецептур блюд и кулинарных изделий/сост.А.Я.Перевалов,Талешкина.-Изд-е4-е доп.и испр.-Пермь,2021.-410с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Печенье	40	40	4,00	4,00
Выход:		40		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3
Жиры (г):	3,92

Углеводы (г):	29,76
Эн. ценность (ккал):	166,7

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Печенье круглой, прямоугольной или квадратной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 192

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ОВСЯНАЯ (ГЕРКУЛЕС)

Номер рецептуры: 192

МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Геркулес	17,78	17,78	1,78	1,78
Молоко	39,38	39,38	3,94	3,94
Вода	26,22	26,22	2,62	2,62
Сахар	2,13	2,13	0,21	0,21
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,2
Жиры (г):	4,05

Углеводы (г):	13,69
Эн. ценность (ккал):	106,23

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные. Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус: умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока. Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации; не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 290

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПТИЦА ТУШЕННАЯ В СОУСЕ

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур:

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Могильный, Тутьянов, 2015

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Куриная грудка	56	56	5,60	5,60
Масло растительное	1,6	1,66	0,16	0,17
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Соус сметанный				
Сметана	10	10	1,00	1,00
Мука	3	3	0,30	0,30
Вода	30	30	3,00	3,00
Томатная паста	4	4	0,40	0,40
Соль	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход:		80		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	6,8	Углеводы (г):	15,92
Жиры (г):	10,27	Эн. ценность (ккал):	129,6

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленные тушки птицы обжаривают до образования корочки, разрезают на порционные куски, заливают соусом и тушат 10-15 мин. При отпуске гарнируют и поливают соусом, в котором тушилась птица. Требования: Внешний вид: куски равномерно обжарено, не подгорело, залито соусом, сбоку уложен гарнир. Консистенция: нежная, сочная; цвет золотистый, соуса сметанного-кремовый, сметанного с томатом розовый, вкус: умеренно соленый запах: соответствующие мясу птицы, соуса. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 185

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ С

Номер рецептуры: 185

МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа пшеничная	72	72	7,20	7,20
Вода	129,6	129,6	12,96	12,96
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Соль	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход:		180/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8	Углеводы (г):	47,03
Жиры (г):	4,91	Эн. ценность (ккал):	261

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. 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: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Каша полита маслом. Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная. Цвет: свойственный данному виду крупы. Вкус и запах: свойственный данному виду крупы, без привкусов прогорклости и затхлости. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 228

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 228

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	52,5	52,5	5,25	5,25
Масло сливочное	7,5	7,5	0,75	0,75
Сыр	16,7	16,7	1,67	1,67
Соль	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло сливочное (на полив)	5	5	0,50	0,50
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,7	Углеводы (г):	29,4
Жиры (г):	13,4	Эн. ценность (ккал):	279

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут бл воды). Отварные макаронные изделия, заправляют маслом, выкладывают на противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают до образования на поверхности макарон румяной корочки. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом (доведенным до кипения). Требования к качеству: макаронные изделия сохраняют свою форму, могут быть соединены между собой, политы маслом. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: золотистый. Вкус и запах: свойственный макаронным изделиям, без запаха затхлости. Температура подачи не ниже 65°С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:



Шулина Е.А.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда):

САЛАТ " ШКОЛЬНЫЙ "

Номер рецептуры: 32

Наименование сборника рецептов:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных
изделий для школьного питания ООО Фирма " Партнер "- УФА,
2021 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	49	46,1	4,90	4,61
Лук репка	2	1,7	0,20	0,17
Огурцы соленые	15	12	1,50	1,20
Горошек зеленый	9,2	6	0,92	0,60
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло растительное	5	5	0,50	0,50
Выход:	60			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	1
Жиры (г):	4,4

Углеводы (г):	4,5
Эн. ценность (ккал):	65

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи хорошо промывают. Отварную в кожуре очищенную свеклу, промытые, очищенные от кожицы огурцы нарезают соломкой. Лук очищают от кожицы, промывают, нарезают полукольцами, ошпаривают для снятия горечи. Соединяют с предварительно прокипяченным в собственном соку консервированным зеленым горошком и перед подачей заправляют растительным маслом. Температура подачи 14 °С. Срок реализации не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Внешний вид: овощи равномерно перемешаны, сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой, заправлен. Консистенция: овощей- мягкая, сочная. Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам. Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

Утверждаю:

Игулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 227

Наименование кулинарного изделия (блюда):

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С

Номер рецептуры: 227

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Макаронные изделия	63	63	6,30	6,30
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	2,89	Углеводы (г):	10,72
Жиры (г):	1,96	Эн. ценность (ккал):	103,57

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут бл воды). Сваренные макаронные изделия откидывают. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Требования к качеству Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются. Консистенция: мягкая, но упругая. Цвет: от белого до светло-кремового. Вкус: вареных макаронных изделий, умеренно соленый. Запах: вареных макаронных изделий. Температура подачи не ниже 65С. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 194

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ С

Номер рецептуры: 194

МАСЛОМ

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	39,60	39,60	3,96	3,96
Молоко	86,40	86,40	8,64	8,64
Вода	57,60	57,60	5,76	5,76
Сахар	4,50	4,50	0,45	0,45
Соль	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:	180/5			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	8,7
Жиры (г):	10

Углеводы (г):	44,7
Эн. ценность (ккал):	313

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются, каша уложенная горкой, сохраняет форму. Консистенция: вязкая. Цвет: от желтого до кремового. Вкуси запах: укаши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи. Температура подачи не ниже 65 °С. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ООО "БРИЗ"

наименование предприятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 210

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ "ДРУЖБА"

Номер рецептуры: 210

С МАСЛОМ

Наименование сборника
рецептур:

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер" - Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа рисовая	14,4	14,4	1,44	1,44
Крупа пшено	18	18	1,80	1,80
Молоко	92,9	92,9	9,29	9,29
Вода	61,9	61,9	6,19	6,19
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	0,7	0,7	0,07	0,07
Масло сливочное	5	5	0,50	0,50
Выход:		180/5		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	5
Жиры (г):	7,8

Углеводы (г):	30,1
Эн. ценность (ккал):	216

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную рисовую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют пшено, продолжают варку до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом. Требования к качеству Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся и утратившие свою форму. Консистенция: жидкая. Цвет: кремовый. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шулина Е.А.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 194

Наименование кулинарного изделия (блюда):

КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ

Номер рецептуры: 194

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для
школьного питания ООО Фирма "Партнер"- Уфа 2021 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Крупа ячневая	17,60	17,60	1,76	1,76
Молоко	38,40	38,40	3,84	3,84
Вода	25,60	25,60	2,56	2,56
Сахар	2,00	2,00	0,20	0,20
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	80			

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки(г):	3,87
Жиры (г):	4,44

Углеводы (г):	19,87
Эн. ценность (ккал):	139,11

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Требования к качеству Внешний вид: зерна частично разварены, не разделяются, каша уложенная горкой, сохраняет форму. Консистенция: вязкая. Цвет: свойственный соответствующему виду крупы. Вкус и запах: каши из данного вида крупы, умеренно соленый, без признаков затхлости и горечи. Температура подачи не ниже 65°C. Срок реализации не более одного часа с момента приготовления.

Утверждаю:

Шушина Е.А.



наименование предприятия

