

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 254

Наименование изделия: СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 254

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	102	100	10,2	10
<b>Выход: 100</b>				

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

Белки, г	10,70	В1, мг	0,20	Са, мг	31,50
Жиры, г	23,20	С, мг	0,00	Мg, мг	18,00
Углеводы, г	0,40	А, мг	0,00	Р, мг	143,10
Энергетическая ценность, ккал	253,20	Е, мг	0,00	Fe, мг	1,60

### *Технология приготовления:*

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, до-Юдят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски — 3-5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

При подаче сосиски гарнируют и поливают соусом или сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения.  
Гарниры — каши рассыпчатые и вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная.  
Соусы — томатный.  
Оптимальная температура подачи 65° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — на тарелке уложены 1-2 сосиски, сохранившие форму, политые соусом или растопленным маслом, рядом — гарнир;
- цвет сосисок — от сероватого до светло-розового, соуса — оранжево-красный (томатный) или коричнево-красноватый (красный основной);
- вкус, запах — характерные для вареных сосисок;
- консистенция — мягкая, упругая.

Утверждаю

Директор

Локманов А.Т.



# МЕНЮ

1-4 класс

ДЕНЬ 12

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ЯБЛОКО		100	0,4	0,4	9,8	47,0
яблоки	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
СВЕКЛА ОТВАРНЫЕ ДОЛЬКАМИ С МАСЛОМ		60	0,9	1,7	4,9	39,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
СВЕКЛА	77,9	58,4	0,9	0,1	4,9	23,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,1	2,1	0	1,6	0	15,2
РИС ОТВАРНОЙ		150	3,6	4,9	26,1	172,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
КРУПА РИСОВАЯ	54,1	53,55	3,6	0,5	38,4	173,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,8	6,75	0	5,4	0,1	49,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200/15	0,2		13,7	56,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,7	1,7	0,3	0	0,7	4,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	166,7	166,7	0	0	0	0,0
ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ		40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ		100	10,7	23,2	0,4	253,2
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	102	100	10,7	23,2	0,4	253,2
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>18,4</b>	<b>30,6</b>	<b>71,9</b>	<b>648,8</b>
			<b>18,4</b>	<b>30,6</b>	<b>71,9</b>	<b>648,8</b>

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 254

Наименование изделия: СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: **254**

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	51	50	5,1	5
<b>Выход: 50</b>				

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

Белки, г	5,30	В1, мг	0,10	Са, мг	15,80
Жиры, г	11,60	С, мг	0,00	Mg, мг	9,00
Углеводы, г	0,20	А, мг	0,00	Р, мг	71,60
Энергетическая ценность, ккал	126,60	Е, мг	0,00	Fe, мг	0,80

### *Технология приготовления:*

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, до-Юдят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски — 3-5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде.

### *Правила оформления, подачи блюд:*

При подаче сосиски гарнируют и поливают соусом или сливочным маслом, растопленным и доведенным до кипения. Гарниры — каши рассыпчатые и вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, капуста тушеная. Соусы — томатный.

Оптимальная температура подачи 65° С.

### *Характеристика изделия по органолептическим показателям:*

- Внешний вид — на тарелке уложены 1-2 сосиски, сохранившие форму, политые соусом или растопленным маслом, рядом — гарнир;
- цвет сосисок — от сероватого до светло-розового, соуса — оранжево-красный (томатный) или коричнево-красноватый (красный основной);
- вкус, запах — характерные для вареных сосисок;
- консистенция — мягкая, упругая.

Утверждаю

Директор

Локманов А.Т.



# МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 1

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ		100	1,9	7,9	9,9	118,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
СВЕКЛА	100	75	1,1	0,1	6,4	30,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,4	18	0,3	0	1,5	7,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	11	11	0,5	0	2	10,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0	7,8	0	69,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,45	0	0	0	0,0
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ		220	8,2	5,0	52,7	288,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ. СОРТ	77	77	8,2	1	52,7	252,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,9	1,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132	132	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200/15	0,3		15,3	62,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,7	1,7	0,3	0	0,7	4,1
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	166,7	166,7	0	0	0	0,0
ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ		30	2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН. ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ		50	5,3	11,6	0,2	126,6
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	51	50	5,3	11,6	0,2	126,6
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>18,0</b>	<b>24,7</b>	<b>93,2</b>	<b>667,0</b>
			<b>18,0</b>	<b>24,7</b>	<b>93,2</b>	<b>667,0</b>

Утверждаю

Директор  
Локманов А.Т.



# МЕНЮ

5-11 класс

ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ		100	1,9	7,9	9,9	118,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
СВЕКЛА	100	75	1,1	0,1	6,4	30,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,4	18	0,3	0	1,5	7,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	11	11	0,5	0	2	10,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8	8	0	7,8	0	69,7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,5	0,45	0	0	0	0,0
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ		220	8,2	5,0	52,7	288,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	77	77	8,2	1	52,7	252,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,9	1,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	132	132	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200/15	0,3		15,3	62,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1,7	1,7	0,3	0	0,7	4,1
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	166,7	166,7	0	0	0	0,0
ХЛЕБ СЕЛЬСКИЙ		30	2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ		50	5,3	11,6	0,2	126,6
СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ	51	50	5,3	11,6	0,2	126,6
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>18,0</b>	<b>24,7</b>	<b>93,2</b>	<b>667,0</b>
			<b>18,0</b>	<b>24,7</b>	<b>93,2</b>	<b>667,0</b>