



Индивидуальный предприниматель

Позигун И.Н.

Технологическая карта (школьное питание) кулинарного изделия (блюда) №ШП00259

Наименование кулинарного изделия

Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 259

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина 1 категории	54	54	5,4	5,4
Картофель	172	129	17,2	12,9
Лук репчатый	14,3	12	1,43	1,2
Морковь	12,5	10	1,25	1
Томат-паста	2,9	2,9	0,29	0,29
Соль пищевая поваренная йодированная	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	18,95
Жиры (г):	16,56
Углеводы (г):	18
Эн.ценность (ккал):	297

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Шкн0379

Наименование кулинарного изделия **Кофейный напиток**

Номер рецептуры: **379**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кофейный напиток	2	2	0,2	0,2
Вода питьевая	200	200	20	20
Сахар	10	10	1	1
Выход:	200		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	4,54
Эн.ценность (ккал):	22

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют сахар.

Температура раздачи - не ниже 75 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка.

Запах: аромат кофейного напитка.

ИП Позигун И.Н.



Приложение 7
К МР 2.3.6.0233-21.

УТВЕРЖДАЮ

Позигун И.Н.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Шкн0625

Наименование кулинарного изделия **Фрукты свежие (яблоки)**

Номер рецептуры: **338**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	100	100	10	10
Выход:	100		10	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,38
Жиры (г):	0,35
Углеводы (г):	13,41
Эн.ценность (ккал):	52

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебираю, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. При необходимости крупные фрукты могут разрезаться на порционные части.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **224**

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
ТВОРОГ 5,0%	142	140	14,2	14
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
КРУПА МАННАЯ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯЙЦО КУРИНОЕ СТОЛОВОЕ	0,1 шт.	4	10 шт.	0,4
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
Выход: 180				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	27,62
Жиры, г	21,89
Углеводы, г	25,43
Энергетическая ценность, ккал	430

Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски и поливают сметаной.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.



УТВЕРЖДАЮ:

Для Позигун И.Н.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Шкн0382

Наименование кулинарного изделия **Какао с молоком**Номер рецептуры: **382**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Какао-порошок	2	2	0,2	0,2
Молоко	100	100	10	10
Вода питьевая	100	100	10	10
Сахар	10	10	1	1
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,09
Жиры (г):	3,13
Углеводы (г):	14,04
Эн.ценность (ккал):	97

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

Температура раздачи - не ниже 75 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 155

Наименование изделия: **ХЛЕБ ДОМАШНИЙ**

Номер рецептуры: **155**

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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	30	30	3	3
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
МАРГАРИН МОЛОЧНЫЙ СТОЛОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,3	19,3	1,93	1,93
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,26
Жиры, г	1,33
Углеводы, г	20,32
Энергетическая ценность, ккал	106

Технология приготовления:

В джигу вливают воду, подогретую до 35-40 С, затем затем предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40С процеженные дрожжи. Сахар, соль всыпают в муку и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят растопленный маргарин, замешивают тесто до тех пор, пока оно не обретет однородную консистенцию. Ставят на 3-4 часа для брожения при 35-40 С, когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, обминают и снова ставят для брожения. После этого разделяют по формам и дают еще подняться. Ставят выпекать на 200-220 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: цвет — зарумяненный;
- запах - свежего хлеба;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; Консистенция – мягкая, пористая.



УТВЕРЖДАЮ:

Позигун И.Н.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ШК00104

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный с макаронными изделиями**

Номер рецептуры: 103

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	45	35	4,5	3,5
Макаронные изделия	10	10	1	1
Морковь	6,5	5,3	0,65	0,53
Лук репчатый	7	5,6	0,7	0,56
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Вода питьевая	187,5	187,5	18,75	18,75
Соль пищевая поваренная йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход:	250		25	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,64
Жиры (г):	2,58
Углеводы (г):	18,96
Эн.ценность (ккал):	110

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.

Температура раздачи – не ниже 75 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие.

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

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей и макаронных изделий.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Шкн0279

Наименование кулинарного изделия **Тефтеля мясная в томатном соусе**

Номер рецептуры: **279**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина 1 категории	49	49	4,9	4,9
Вода питьевая	10	10	1	1
Крупа рисовая	14	14	1,4	1,4
Соль пищевая поваренная йодированная	2,5	2,5	0,25	0,25
Лук репчатый	17,5	15	1,75	1,5
Масло растительное	2,5	2,5	0,25	0,25
Мука пшеничная	7,5	7,5	0,75	0,75
Соус томатный		20		2
Масло растительное	0,4	0,4	0,04	0,04
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Томатная паста	0,8	0,8	0,08	0,08
Соль пищевая поваренная йодированная	0,1	0,1	0,01	0,01
Вода	22	22	2,2	2,2
Выход:	120 (100/20)		12	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,9
Жиры (г):	17,65
Углеводы (г):	13,52
Эн.ценность (ккал):	220

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный слегка пассерованный или припущенный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20 г на порцию) и тушат 8-10 минут.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились.

Соусы - сметанный с томатом, сметанный с томатом и луком.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Температура раздачи - не ниже 65 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Ф0022 - Соус томатный

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Затем кладут соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения.

Для приготовления томатного соуса: томатную пасту уваривают до половины первоначального объема, соединяют с белым соусом. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

УТВЕРЖДАЮ:

Для Позигун И.Н.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ШКн0313

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша гречневая вязкая**

Номер рецептуры: 303

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	43	43	4,3	4,3
Вода питьевая	144	144	14,4	14,4
Соль пищевая поваренная йодированная	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочное	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход:	180		18	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,16
Жиры (г):	4,55
Углеводы (г):	24,46
Эн.ценность (ккал):	160

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Перед варкой каши гречневую крупу перетирают, не промывают, крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят периодически помешивая, до тех пор пока каша не загустеет.

Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Перед подачей полить растопленным маслом сливочным.

Температура раздачи – не ниже 65 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Запах: данного вида крупы.

Вкус: умеренно солёный.

ИП Позигун И.Н.



Приложение 7
к МР 2.3.6.0233-21.

УТВЕРЖДАЮ:
Позигун И.Н.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Шкн0014

Наименование кулинарного изделия **Салат овощной (2-й вариант)**

Номер рецептуры: **43**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная свежая	83	66,7	8,3	6,67
Свекла	33,3	26,7	3,33	2,67
Морковь	4,3	3,3	0,43	0,33
Лук репчатый	4	3,3	0,4	0,33
Масло растительное	3,3	3,3	0,33	0,33
Соль пищевая поваренная йодированная	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход:	100		10	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,63
Жиры (г):	3,23
Углеводы (г):	5,57
Эн.ценность (ккал):	60

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу отваривают, очищают и нарезают мелкой соломкой, лук репчатый шинкуют и бланшируют кипятком. Морковь и капусту нарезают соломкой и припускают при температуре 85 градусов С 3 минуты. Добавляют подготовленную свеклу и лук. При отпуске салат перемешивают, солят и заправляют растительным маслом.

Температура подачи - не ниже 15 градусов С и не выше 20 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: продукты нарезаны мелкими ломтиками, сохранившими форму. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

Консистенция: слегка плотноватая, огурцов - хрустящая

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 155

Наименование изделия: **ХЛЕБ ДОМАШНИЙ**

Номер рецептуры: **155**

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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	37,5	37,5	3,75	3,75
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0,08	0,08
МАРГАРИН МОЛОЧНЫЙ СТОЛОВЫЙ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ	0,2	0,2	0,02	0,02
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,07
Жиры, г	1,60
Углеводы, г	25,46
Энергетическая ценность, ккал	132

Технология приготовления:

В джигу вливают воду, подогретую до 35-40 С, затем затем предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40С процеженные дрожжи. Сахар, соль всыпают в муку и все перемешивают в течении 7-8 минут. После этого вводят расплавленный маргарин, замешивают тесто до тех пор, пока оно не обретет однородную консистенцию. Ставят на 3-4 часа для брожения при 35-40 С. когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, обминают и снова ставят для брожения. После этого разделяют по формам и дают еще подняться. Ставят выпекать на 200-220 С

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид: цвет — зарумяненный;
- запах - свежего хлеба;
- вкус — приятный, характерный для хлеба; Консистенция – мягкая, пористая.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Шкн0376

Наименование кулинарного изделия

Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Делли принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,05
Сахар	10	10	1	1
Вода питьевая	204	204	20,4	20,4
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,09
Жиры (г):	0,03
Углеводы (г):	14,64
Эн.ценность (ккал):	55

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно.

Температура раздачи - не ниже 75 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ШК00082

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с капустой и картофелем со сметаной**

Номер рецептуры: 82

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	30	24	3	2,4
Капуста белокочанная свежая	20	16	2	1,6
Морковь	5	4	0,5	0,4
Картофель	20	16	2	1,6
Лук репчатый	4,6	4	0,46	0,4
Соль пищевая поваренная йодированная	2	2	0,2	0,2
Сахар	0,2	0,2	0,02	0,02
Масло растительное	2,4	2,4	0,24	0,24
Томат-паста	2,4	2,4	0,24	0,24
Вода питьевая	160	160	16	16
Сметана	5	5	0,5	0,5
Выход:	205 (200/5)		20,5	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,6
Жиры (г):	5,39
Углеводы (г):	9,43
Эн.ценность (ккал):	93

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Температура раздачи – не ниже 75 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

УТВЕРЖДАЮ:
Позигун И.Н.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ШК00229

Наименование кулинарного изделия **Рыба (минтай), тушенная в томате с овощами**Номер рецептуры: **229**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай потрошенный обезглавленный	90	85,4	9	8,54
Вода питьевая	23	23	2,3	2,3
Морковь	22,5	18	2,25	1,8
Лук репчатый	9,5	8	0,95	0,8
Томат-паста	4	4	0,4	0,4
Сахар	1	1	0,1	0,1
Соль пищевая поваренная йодированная	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса тушеной рыбы		70		7
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом		120		12
Выход:	120		12	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	11,54
Жиры (г):	3,77
Углеводы (г):	4,14
Эн.ценность (ккал):	155

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Порционные куски рыбы 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 минут); за 5-7 минут до окончания тушения добавляют специи.

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

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное.

Температура раздачи - не ниже 65 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

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.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Шкн0312

Наименование кулинарного изделия **Пюре картофельное**

Номер рецептуры: **312**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	160	128	16	12,8
Молоко	18	18	1,8	1,8
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Соль пищевая поваренная йодированная	1	1	0,1	0,1
Выход:	150		15	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,44
Жиры (г):	3,88
Углеводы (г):	19,03
Эн.ценность (ккал):	121

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду частично сливают. Добавляют сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Температуру раздачи - не ниже 65 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: протертая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом сливочного масла.



УТВЕРЖДАЮ:

Позигун И.Н.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Шкн0014

Наименование кулинарного изделия **Свекла отварная**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Свекла	75	60	7,5
Выход:	60		6	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,87
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	5,12
Эн.ценность (ккал):	24

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу отваривают, очищают и нарезают небольшими порционными кусочками.
Температура подачи - не ниже 15 градусов С и не выше 20 градусов С.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №ШК00349

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из смеси сухофруктов**

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Смесь сухофруктов	7	7	0,7	0,7
Сахар	10	10	1	1
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	200	200	20	20
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,56
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	23,54
Эн.ценность (ккал):	96

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

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

Компот из сухофруктов готовят накануне, для того чтобы он настоялся.

Температура раздачи – не ниже 15 градусов С и не выше 20 градусов С.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.